SANYO

取扱説明書／メニュー集

一般家庭用
（業務用としては使用しないでください）

ホームベーカリー
品番 SPM-KP1

クッキングガイド



※上の画像はイメージ写真です。

お買い上げまことにありがとうございます。

●このクッキングガイド「取扱説明書／メニュー集」と添付の「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管してください。
特に3ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

●この商品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

取扱説明書・保証書には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の（　　）内の記号が色記号です。

ホームベーカリーの特長

小麦コース

小麦食パン

11ページ

小麦グルメ

13ページ

小麦フランス

18ページ

小麦パン生地

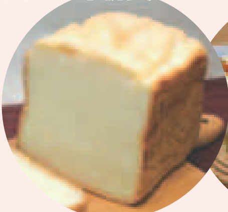
25ページ

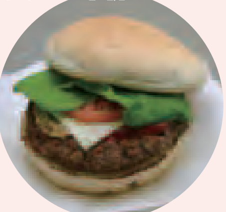
小麦ピザ生地

35ページ

小麦ゼロパンコース

●しっとり、もちッとした食感のおいしさが味わえ、小麦成分の苦手な方にも安心して楽しめます。

小麦ゼロ米粉食パン

20ページ　21ページ

小麦ゼロ米粉パン生地

37ページ

米粉パンコース

●小麦のパンのふっくら感と米粉パンのもちっ
両方の食感を楽しめます。

米粉食パン

21ページ

米粉パン生地

39ペ

天然酵母パンコース

時間をかけてゆっくり作り上げる素朴な味わいのパン。ホシノ天然酵母パン種を使用します。

天然酵母食パン

43ページ

天然酵母パン生地

47ページ

調理コース

●焼きたてのパンに手づくりジャムを。材料を入れたら後はおまかせ、手間いらず。甘さはお好みで…手作りジャムメニュー
●スープメニュー

ジャム


63ページ

スープ



65ページ

予約タイマーコース

設定した時間にでき上がり

小麦ヌードル(小麦)



52ページ

小麦ヌードル(デュラム)



55ページ

小麦ケーキ



59ページ

っとした

米粉ヌードル



57ページ

米粉ピザ生地



41ページ

ージ

米粉ケーキ



61ページ



もくじ

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

● この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

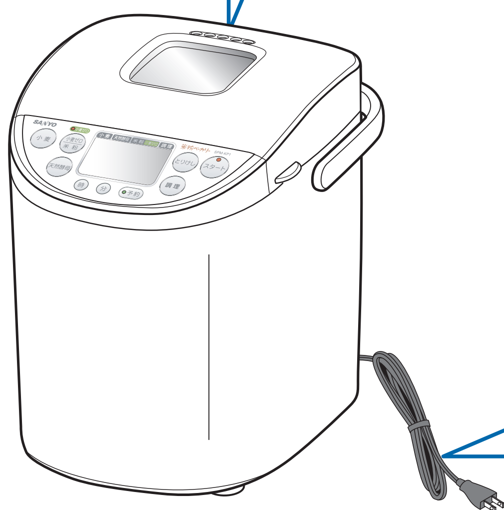
⚠ 警告：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。	⚠ 注意：人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

⃠は、してはいけない「禁止」の内容です。	一般的な禁止 / 分解禁止 / 接触禁止 / 水ぬれ禁止 / ぬれ手禁止
●は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	必ず行う / さし込みプラグを抜く

⚠ 警告

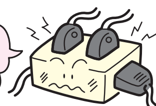
●蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。





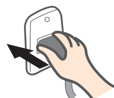
●定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

タコ足配線はしないで!



●電源は、100V専用コンセントを使用する
感電や火災の原因になります。

●さし込みプラグはコンセントの奥までしっかりさし込む
感電・ショート・発煙・発火の恐れがあります。





●ぬれた手でさし込みプラグを抜きさししない
感電やけがをすることがあります。

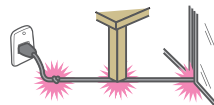


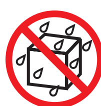


●電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない
感電･ショート･発火の原因になります。

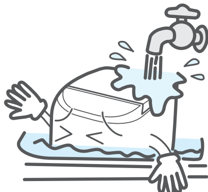


●電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。
電源コードが傷付いて、火災・感電の原因になります。





●水につけたり､水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。





●改造はしない。また、修理技術者以外の人は､分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または、当社指定の｢お客さまご相談窓口｣にご相談ください。





●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。



 注意



●お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

●パンを取り出す時は必ずミトンを使用パンケースを本体からはずす
本体から直接パンを取り出すとやけどの原因となります。

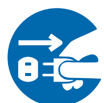


●使用中や使用後しばらくは高温部(本体・ガラス窓・庫内など)に手を触れない
高温ですのでやけどの原因となります。



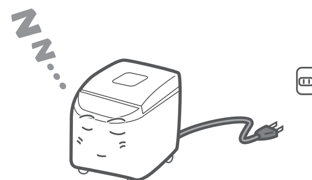


●さし込みプラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ずさし込みプラグを持って引き抜く
感電やショートによる発火を防ぐためです。



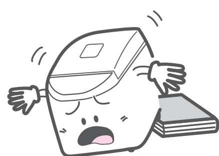
●部品の取り付け・取りはずし・お手入れする時はさし込みプラグをコンセントから抜く
けがや、やけどをする恐れがあります。

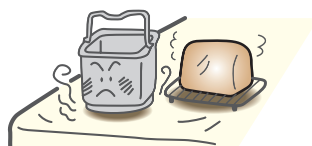
●使用時以外はさし込みプラグをコンセントから抜く
けがや、やけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐためです。





●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因となります。また、熱いパンケースは置き場所にご注意ください。熱により、テーブルクロスなどをこがすことがあります。
次のような物の上では、使用しないでください。
じゅうたんや畳・テーブルクロス・プラスチックの置台など。





●不安定な所に置いて使用しない
動作中の振動により本体が調理台から落ち、けがや故障などの恐れがあります。
次のような台の上では使用しないでください。
ぐらついた台
すべりやすい台
粉や油の付いた台など。



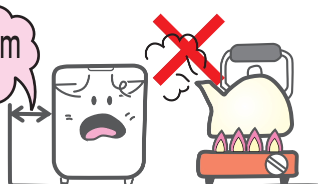
●壁や家具の近くで使わない
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



●動作中に移動させない
けがの原因となります。

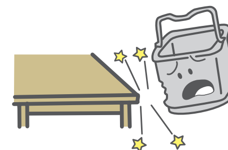
使用上のご注意

本体はていねいに扱う
本体の変形や変色の原因になります。
●火気や湿気のある所や壁の近く、直射日光が当たる場所で使用しない
●本体ふたや蒸気口にふきんなどをかけない

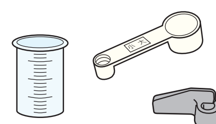


この取扱説明書に記載している調理以外に使わない
みそ、甘酒、ヨーグルトなどは作れません。

パンケースはていねいに取り扱う
フッ素加工を傷付けたり、変形させるとパンがうまくできなくなります。
次のことに注意してください。
●硬いものにぶつけない。
●固形物を入れない
（材料は5mm～10mm角以下に砕く）



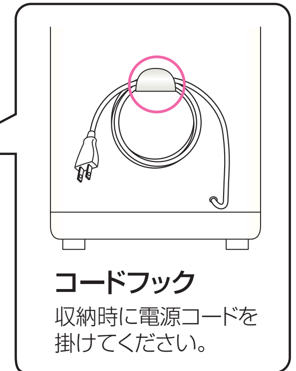
ヒーターなどの高温部にプラスチック製のものを近づけない
変形する恐れがあります。



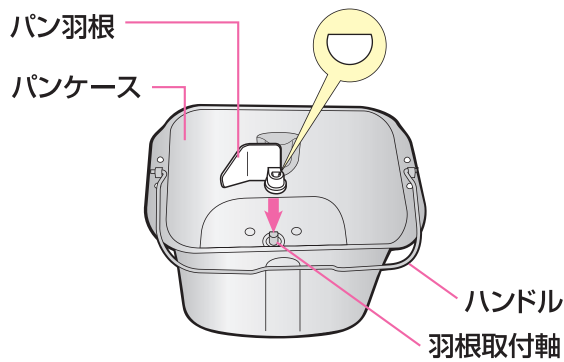
各部のなまえと使いかた

本　体

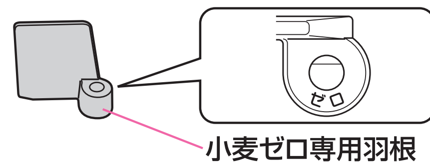


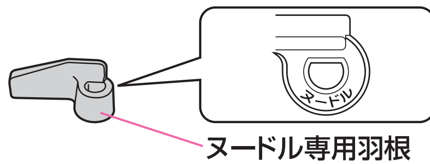


パンケース



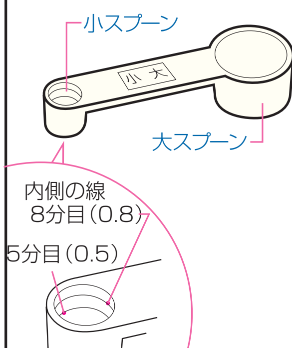






付属品（各1個）

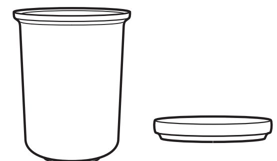
● **計量スプーン**
（塩·砂糖·スキムミルク·ドライイースト·生種計量用）



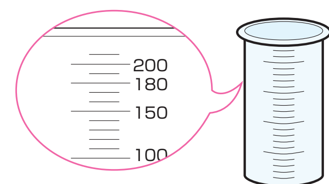
すり切り一杯当たりの重さの目安

	小スプーン	大スプーン
塩	約5g	——
砂　糖	約3g	約8g
スキムミルク	約2g	約5g
ドライイースト	約2.5g	——
生　種	——	約11.5g

● **生種おこし容器**
（生種おこし専用）



● **計量カップ**（水計量用）



（1目盛　約10ml）

※計量カップは水計量用です。粉類は量らないでください。

キーは「ピッ」と音がするまで確実に押してください。

操作部

＊表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。実際の使用状況とは異なります。

小麦ゼロ／米粉コースキー
「小麦ゼロ」「米粉」コースを選ぶ時に押します。押すごとに、表示部のメニューが点滅します。
「小麦ゼロ」コースを選ぶと**小麦ゼロランプ**が点灯します。

とりけしキー
キーを押しまちがえた時や、タイマー予約・調理をやめる時に押します。
スタートさせる前に取り消す時は、とりけしキーを押すと、すぐに取り消されます。
スタートさせた後に取り消す時は、誤作動防止のため、とりけしキーを表示が消えるまで（約1秒）長押ししてください。

小麦ゼロランプ

● 表示部

SANYO　小麦ゼロ　小麦　小麦ゼロ 米粉　天然酵母　小麦 天然酵母 米粉 小麦ゼロ 調理　食パン おいそぎ 焼色濃 グルメ フランス パン生地 ピザ生地 ヌードル ケーキ 生種おこし ジャム スープ 粉落し できあがり 予約 保温 庫内高温 88:88 停電あり 時間 分後　時　分　予約　米粉ベーカリー SPM-KP1　とりけし　スタート　調理

スタートランプ
動作中、点灯します。

小麦コースキー
「小麦」コースを選ぶ時に押します。
押すごとに、表示部のメニューが点滅します。

天然酵母コースキー
「天然酵母」コースを選ぶ時に押します。
押すごとに、表示部のメニューが点滅します。

スタートキー
選んだメニューやタイマー予約をスタートさせる時に押します。

予約ランプ

時刻／予約時間／調理時間設定キー
現在時刻、パンや生地ができ上がるまでの予約時間、調理時間を合わせます。

時	押すごとに1時間づつすすみます
分	時刻設定する時は、押すごとに1分づつすすみます タイマー予約する時は、押すごとに10分づつすすみます

調理コースキー
「調理」コースを選ぶ時に押します。
押すごとに、表示部のメニューが点滅します。

予約キー
でき上がり時間を予約する時に押します。
予約を選ぶと**予約ランプ**が点灯します。

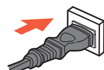
時計の合わせかた

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、つぎの手順で合わせなおしてください。

例 現在時刻が午前８:００で、表示が７:５５になっているときは

1 さし込みプラグをさし込む

※24時間表示の時計です。
夜の12時は、0:00 に
昼の12時は、12:00 と
表示します。



2 時 または 分 を1秒長押しして、時刻表示を点滅させる

※現在時刻が**点滅**して、時計合わせになります。

3 時 、分 を押して、時計を合わせる

- 時 を押して「8」に合わせる。分 を押して「00」に合わせる。
- 押し続けると早送りします。
- 時計合わせ操作を止めた5秒後に、時刻表示の**点滅**が**点灯**にかわり、自動的に時計合わせを完了します。

※時計合わせの途中でも、操作をしない状態が5秒続くと時計合わせを終了します。

リチウム電池について（本体に内蔵）

☆リチウム電池の役目
時計の動作、予約時間の設定を記憶します。

☆電池が消耗してくると
さし込みプラグをさし込んだとき、時刻表示が点滅し、時刻・予約時間の設定が初期設定にもどります。
さし込みプラグをさし込めば、通常に使えます。
時刻・予約時間の設定を合わせてください。

☆電池の交換
お客様ご相談窓口（裏表紙）にご依頼下さい。
交換した後は、時計・予約時間を合わせてください。

材料について

材料は正確に量り、パンケースには①、②、③の順に入れましょう!!

専用ミックス粉…

このホームベーカリーの小麦ゼロ米粉コース【食パン･パン生地】と米粉コース【食パン･パン生地･ピザ生地】と小麦食パンコース【食パン･パン生地】でお使いいただけるミックス粉です。**「小麦ゼロ米粉パン用」と「小麦粉食パン」は1斤用に計ってお使いください。**

品 名	小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉	米粉パン用ミックス粉	小麦粉食パンミックス粉
品 番	KA-SPMALLKOME	KA-SPMKOME10	KA-SPMPAN15
内 容	900g×3袋入り	300g×5袋入り ドライイースト3g×5袋付	450g×5袋入り ドライイースト3g×5袋付

お申込み先:三洋製品取り扱い店又はフリーダイヤルでお申し込み頂けます。
ご　注　文:㈱天辰 通販部/ミックス粉ご注文係
受 付 時 間:土･日･祝日を除く毎日9:00～17:00　0120-122-928

小麦粉………

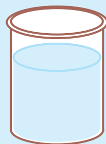
小麦粉は水でこねると、たんぱく質がグルテンという組織を形成し、その中にイースト菌による炭酸ガスを包み込み、パンをふくらませます。たんぱく質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉があり、パン作りには主に強力粉を使います。使用時にふるう必要はありません。保存する時は密閉容器に入れ、高温多湿・直射日光を避けて冷暗所に置いてください。



国内産の小麦粉について

国内産の小麦で作った小麦粉はたんぱく質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。

水………



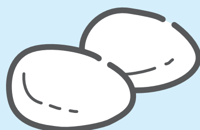
他の材料を溶かし、合わせる役目をしたり、小麦粉のたんぱく質をグルテンに変えるのに欠かせません。特に水温はパンのできに影響します。使用水温は右の表を参考にしてください。

使用する水温

米粉パンは、25から30℃の水。
小麦粉パンは、
　室温20℃以下…20℃の水
　室温20℃以上…10℃の冷水

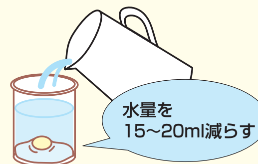
卵…

生地をやわらかく、風味を豊かにし、色つやをよくします。リッチな味わいのパンには欠かせません。



水を卵+水に変える場合は

計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。この時、水は作りたいパンの水量より15～20ml減らしてください。
(例)食パン1斤の場合
　…水180mlを卵1個
　　+水160～165ml
　　にする。



①

≪天然酵母パンコースで使用します≫

天然酵母パン種…(元種)

天然の穀類・果実などを元にして培養された酵母で、発酵力が不安定です。酵母が休眠している状態の元種を水に溶かし、充分発酵させたものを生種と呼び、この状態にしてから使用します。保存する時は元種・生種とも冷蔵庫に入れ、生種は1週間以内に使い切ってください。



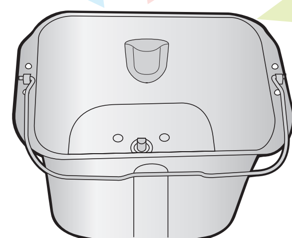
②

ホームベーカリーで使用する天然酵母パン種について

菌数(発酵力)が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品　　名:「ホシノ天然酵母パン種」50g×5袋入り
お申込み先:● ㈱富澤商店　TEL(042)776-6488

●パン種に関するお問い合わせ
㈲ホシノ天然酵母パン種
お客様ご相談窓口
TEL(042)737-7825



全粒粉……… 小麦のふすまを残したまま、まるごとひいた粉です。食物繊維やビタミンB群などを豊富に含むふすまや胚芽がそのまま残っています。独特の香りとほのかな酸味、こくがあります。

ライ麦粉…… 小麦の一種（ライ麦）。色が黒っぽく、ほんのりとした酸味があります。

糖分（上白糖）………… 砂糖・グラニュー糖・はちみつ・黒砂糖などがあります。パンの風味や色づきをよくし、かたくなるのを防ぎます。また、イーストの栄養源として発酵を助ける作用がありますが、入れすぎると逆に発酵を抑えてしまいます。

砂糖の分量を変える場合は
増やす時は約1.5倍、減らす時は約半量までを目安にしてください。増やした時はパンの焼き色が少し濃くなり、減らした時は焼き色が薄めで、高さも低く仕上がることがあります。



食塩………… 調味の他、グルテンを安定させ生地をひきしめます。イーストの働きをコントロールするので入れすぎたり、イーストに直接触れないよう注意してください。

塩なしパンについて
塩を入れなくてもパンを作ることはできます。ただし、歯ごたえのないパンに仕上がります。



乳製品（スキムミルク）……… スキムミルクや牛乳のことで、パンの色や光沢・風味をよくし、栄養価を高めます。生乳を使う場合は必ず一度沸騰させ、冷ましてからお使いください。

スキムミルクを牛乳に変える場合は
スキムミルク「小スプーン1」＝牛乳14ml、「大スプーン1」＝牛乳50mlを目安とし、牛乳に変えた分量分、水を減らしてください。
（例）食パン1斤の場合…スキムミルク「大スプーン1」を牛乳50mlに変え、水を130mlにする。



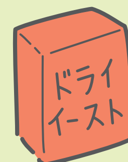
油脂（バター）………… ショートニング・バター・マーガリンなどがあります。パンの生地がかたくなるのを防ぎ、しっとりさせる他パンの風味や光沢をよくし、膨張を助けます。メニュー集で「バター」と記載しているものは、特に指定がない限り「食塩不使用」のものをお使いください。

ショートニングをバターに変える場合は
バターやマーガリンなどの固形油脂は、同分量で作ることができます。



③ ドライイースト……

糖類と水と適度な温度を与えることにより炭酸ガスを作り、パンをふくらます酵母菌の一種です。ホームベーカリーでは予備発酵のいらないドライイーストをお使いください。（生イースト・予備発酵が必要なドライイーストは使用できません）保存する時は必ず密閉して冷蔵庫か冷凍庫に入れ、早めに使い切りましょう。



材料について

お好みの材料で上手に焼くために
加える材料の量に気をつけて!!

グルメパン

- ドライフルーツ……加える量は粉の重さの30%程度が目安です。
- 野　　菜……加える量は粉の重さの20～30%程度が目安です。野菜には水分が含まれているので、水の量を減らします。
- 穀　　類……加える量は粉の量と合わせて、1斤は280ｇにします。小麦粉の量の10%が目安で、量が増えるほどふくらみが悪くなります。
- 牛乳・ジュース……加える量だけ水の量を減らします。

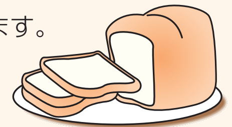
米粉パン

- ドライフルーツ……加える量は100g以内が目安です。
- 野　　菜……加える量は50g以内が目安です。水気をよく切り、最初から入れてください。（ミックスコールで入れると混ざらない場合があります）
- 牛乳・ジュース……加える量だけ水の量を減らします。

天然酵母パン

- ドライフルーツ……加える量は粉の重さの30%程度が目安です。
- 野　　菜……加える量は粉の重さの20～30%程度が目安です。野菜には水分が含まれているので、水の量を減らします。
- 穀　　類……加える量は粉の量と合わせて、1斤は280ｇにします。小麦粉の量の10%が目安で、量が増えるほどふくらみが悪くなります。
- 牛乳・ジュース……加える量だけ水の量を減らします。

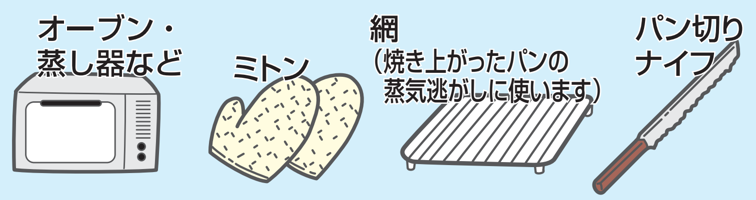
ショートニングやバターを加える場合は、天然酵母パン特有の風味をなくさないよう控えめにしてください。



道具について

パン作りに必要な道具と、あれば便利な道具!!







知っておいていただきたいこと

●レシピマーク

羽根	♪ ミックスコール	♪ 粉落し	予約 予約しない	小麦グルメパン コース・メニュー
レシピにあった羽根を表示しています。 ※パン羽根 小麦ゼロ専用羽根 ヌードル専用羽根	具入りパンを作る時に、具を入れるタイミングをブザーでお知らせします。具がかたよらないようゆっくりと入れ、入れ終われば すぐに本体ふたを閉めてください。	パンケースのふちについた粉を落すタイミングをブザーでお知らせします。 ※パン羽根が回転していないことを確かめて、粉落ししてください。	中に入れる食材により予約してはいけない食材があります。 このマークがついているレシピは、予約しないでください。	操作部コースキーと表示部のメニューを表しています。 例 小麦グルメパンの場合 小麦 グルメ

各メニューについて

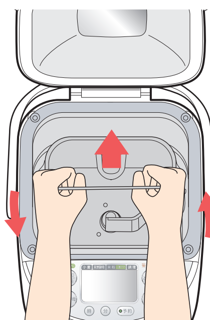
コース	メニュー	出来上がりまでの時間	ホームベーカリーの工程
小麦コース	食パン	3時間25分	こね ♪ → 発酵 → ガス抜き ベンチタイム → 丸め → 発 酵 → 焼き上げ
	おいそぎ	1時間55分	こね ♪ → 発酵 → ガス抜き ベンチタイム → 丸め → 発 酵 → 焼き上げ
	焼色濃	3時間25分	こね ♪ → 発酵 → ガス抜き ベンチタイム → 丸め → 発 酵 → 焼き上げ
	グルメパン	3時間35分	こね ♪ → 発酵 → ガス抜き ベンチタイム → 丸め → 発 酵 → 焼き上げ
	フランスパン	4時間25分	こね → 発 酵 → 丸め → 発 酵 → 焼き上げ
	パン生地	1時間12分	こね → 発酵
	ピザ生地	45分	こね → 発酵
	ヌードル	1時間19分	こね → ベンチタイム
	ケーキ	1時間16分	こね ♪ → 焼き上げ
小麦ゼロ／米粉コース	小麦ゼロ食パン	2時間	こね ♪ → 発 酵 → 焼き上げ
	小麦ゼロパン生地	20分	こね ♪
	米粉食パン	2時間30分	こね ♪ → ベンチタイム → 丸め → 発 酵 → 焼き上げ
	米粉パン生地	40分	こね → ベンチタイム
	米粉ピザ生地	45分	こね → 発酵
	米粉ヌードル	1時間15分	こね → ベンチタイム
	米粉ケーキ	1時間24分	こね ♪ → 焼き上げ
天然酵母コース	食パン	7時間	こね ♪ → 発 酵 → ガス抜き ベンチタイム → 丸め → 発 酵 → 焼き上げ
	パン生地	3時間10分	こね → 発 酵
	生種おこし	24時間	生 種 お こ し
煮込みコース	ジャム	2時間まで	撹 拌
	スープ	3時間まで	撹 拌

食パンを焼く

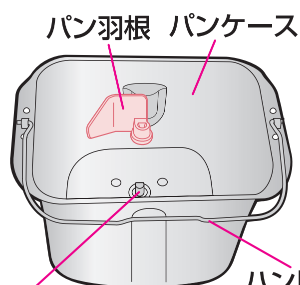
※ここでは、小麦食パンメニューで操作しております。
詳しい「コース」「メニュー」はレシピをご覧になり、各キーで設定してください。

材料を入れ、準備をする

1 パン羽根をセットする



①ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。



②専用の羽根を取り付けます。
※羽根は3種類あります。
小麦食パンは、必ず**パン羽根**をお使いください。



◆ 食パン・食パン焼色濃

●材料
強力粉・・・・・２６０ｇ
塩・・・・・・・・・・４ｇ (小0.8)
砂糖・・・・・・・２０ｇ (大2+小1)
スキムミルク・・・５ｇ (大1)
ショートニング・・２０ｇ
水・・・・・・・１８０ｍL
ドライイースト・・・２ｇ (小0.8)

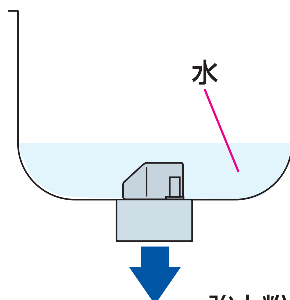
小麦粉食パンミックス粉・・・３００ｇ
水・・・・・・１８０ｍL
ドライイースト・・２ｇ (小0.8)

◆ 食パンおいそぎ

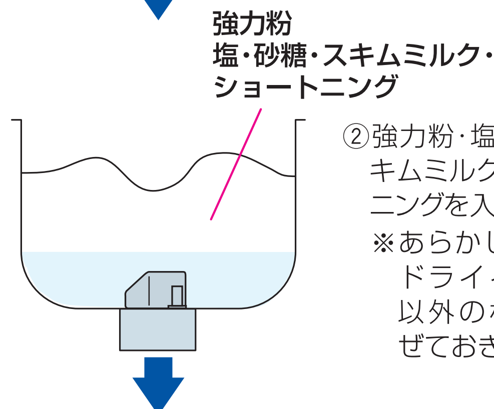
●材料
強力粉・・・・・２６０ｇ
塩・・・・・・・・・・４ｇ (小0.8)
砂糖・・・・・・・３０ｇ (大4)
スキムミルク・・・５ｇ (大1)
ショートニング・・２０ｇ
水・・・・・・・１８０ｍL
ドライイースト・・・４ｇ(小1+0.8)

小麦粉食パンミックス粉・・・３００ｇ
水・・・・・・１８０ｍL
ドライイースト・・４ｇ (小1+0.8)

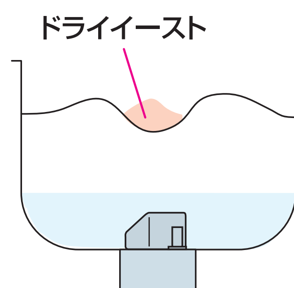
2 材料をパンケースに入れる



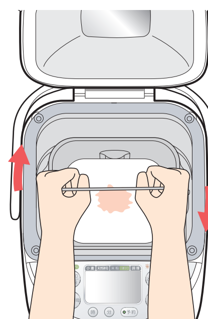
①パンケースに水を入れます。
※室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。



②強力粉・塩・砂糖・スキムミルク・ショートニングを入れます。
※あらかじめ、水・ドライイースト以外の材料は混ぜておきます。



③ドライイーストを入れます。
※水に触れないように粉の中央をくぼませて入れます。

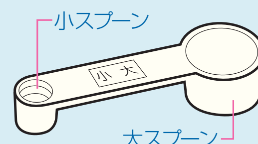


④パンケースを取り出しと反対方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

＊新鮮な材料を使いましょう
粉やドライイーストは湿気が苦手です。必ず製造年月日を調べて新しいものを選びましょう。

＊室温・水温は必ずチェック!
室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを悪くすることがあります。

＊材料は正確に量りましょう
正確に量らないと、でき上がりが悪くなってしまいます。付属の計量カップ・計量スプーンを使うか、調理用のはかりをお使いください。

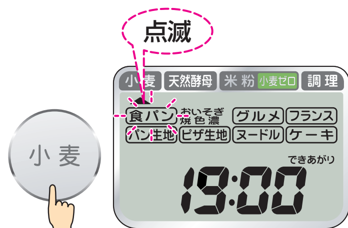


＊小麦ゼロ米粉メニュー・米粉メニューで焼く場合は、専用の「ミックス粉」をご使用ください。（☞7ページ）

＊予約していろいろなパンを焼くことができます。（☞51ページ）
※中に入れる食材により予約してはいけない食材があります。レシピに 予約 マークがある場合は、予約しないでください。

スタートさせる

3 小麦コースキーで食パンメニューを選ぶ



- 小麦コースキーを押すたびに、「食パン」・「おいそぎ」・「焼色濃」・「グルメ」・「フランス」・「パン生地」・「ピザ生地」・「ヌードル」・「ケーキ」が点滅します。
「食パン」を点滅させてください。
※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。
- 表示部には、でき上がり時間を表示します。

4 スタートキーを押す



- スタートランプが点灯し、でき上がり時間を表示します。
※焼き始めると残時間表示になります。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**3**から操作してください。

※スタートから約8分後ブザーが鳴り、ミックスコールをお知らせします。

◆パン・ピザ生地が作りたいときは
………25ページ

◆天然酵母パンが作りたいときは
………43ページ

◆予約したいときは
………51ページ

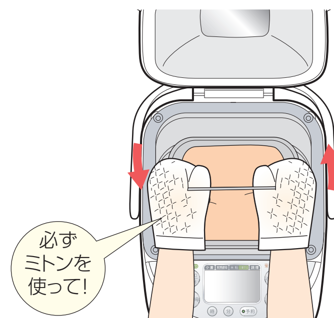
パンを取り出す

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る



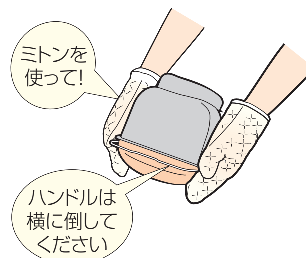
※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了ブザー音がなり続けます。
必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。
※焼き上がったパンは、すぐに取り出してください。

7 パンを取り出す



- 網などで浮かし、パンの蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼き上がったパンに羽根が残った場合は、パンが冷めてから割ばしなどで取り出してください。
パンが熱い時に取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに充分ご注意ください。

※表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。
「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

◆ チョコパン



●材料



小麦グルメパン

強力粉・・・・・・・・２６０g	水・・・・・・・・・１８０mL
砂糖・・・・・・・・・・２０g（大2+小1）	ドライイースト・・・・・２g（小0.8）
塩・・・・・・・・・・・・４g（小0.8）	チコレート（１口チョコ）・・・・・・・４０g
スキムミルク・・・・・・５g（大1）	
ショートニング・・・・２０g	

●作り方

①強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニングは、よく混ぜておく。

②パンケースに水を入れ、❶、チョコレート、ドライイーストを加える。

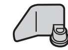
③「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉・・・３００g	ドライイースト・・・・・２g（小0.8）
水・・・・・・・・・・１８０mL	チコレート（１口チョコ）・・・・・・・４０g

◆ チーズパン



●材料







小麦グルメパン

強力粉・・・・・・・・２６０g	水・・・・・・・・・１８０mL
砂糖・・・・・・・・・・２０g（大2+小1）	ドライイースト・・・・・２g（小0.8）
塩・・・・・・・・・・・・４g（小0.8）	スモークチーズ・・・・８０g
スキムミルク・・・・・・５g（大1）	
ショートニング・・・・２０g	

●作り方

①スモークチーズは１ｃm程度の角切りにする。

②強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニングは、よく混ぜておく。

③パンケースに水を入れ、❷、ドライイーストを加える。

④「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

⑤約８分後にミックスコールが鳴れば、❶を加える。

小麦粉食パンミックス粉・・・３００g	ドライイースト・・・・・２g（小0.8）
水・・・・・・・・・・１８０mL	スモークチーズ・・・・８０g

◆ 紫いもパン



●材料



小麦グルメパン

強力粉・・・・・・・・２５０g	水・・・・・・・・・１８０mL
砂糖・・・・・・・・・・２０g（大2+小1）	ドライイースト・・・・・２g（小0.8）
塩・・・・・・・・・・・・４g（小0.8）	紫いも粉・・・・・・・１０g
スキムミルク・・・・・・５g（大1）	
ショートニング・・・・２０g	

●作り方

①強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニングと紫いも粉は、よく混ぜておく。

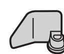
②パンケースに水を入れ、❶、ドライイーストを加える。

③「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉・・・２９０g	ドライイースト・・・・・２g（小0.8）
水・・・・・・・・・・１８０mL	紫いも粉・・・・・・・１０g

◆ 玉ねぎベーコンパン



●材料    小麦グルメパン

強力粉・・・・・・・260g	水・・・・・・・・160mL
砂糖・・・・・・・・・20g（大2+小1）	ドライイースト・・・・・2g（小0.8）
塩・・・・・・・・・・・4g（小0.8）	❶玉ねぎ・・・・・・・・50g
スキムミルク・・・・・・5g（大1）	ベーコン（塊）・・・・60g
ショートニング・・・・20g	塩、こしょう・・・・・・少々
	サラダ油・・・・・・・・適量

●作り方

①**玉ねぎ**は5mm角に切り、**ベーコン**の塊も5mm角に切り、**サラダ油**を入れて熱したフライパンでさっと炒めて**塩**、**こしょう**をして冷ましておく。
②**強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニング**は、よく混ぜておく。
③パンケースに**水**を入れ、❷、**ドライイースト**を加える。
④「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
⑤約8分後にミックスコールが鳴れば、❶を加える。

小麦粉食パンミックス粉・・・300g	玉ねぎ・・・・・・・50g
水・・・・・・160mL	ベーコン（塊）・・・・60g
ドライイースト・・・2g（小0.8）	塩、こしょう・・・・・少々
	サラダ油・・・・・・・適量

◆ ほうれん草パン



●材料    小麦グルメパン

強力粉・・・・・・・260g	ショートニング・・・・20g
砂糖・・・・・・・・・20g（大2+小1）	水・・・・・・・・120mL
塩・・・・・・・・・・・4g（小0.8）	ドライイースト・・・・・2g（小0.8）
スキムミルク・・・・・・5g（大1）	❶ほうれん草・・・・・・80g

●作り方

①**ほうれん草**は軽くゆでて、水につけてアクを抜き、しっかり絞る。1cm程度の大きさに切る。
②**強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニング**は、よく混ぜておく。
③パンケースに**水**を入れ、❷、**ドライイースト**を加える。
④「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
⑤約8分後にミックスコールが鳴れば、❶を加える。

小麦粉食パンミックス粉・・・300g	ドライイースト・・・・・2g（小0.8）
水・・・・・・・・・120mL	ほうれん草・・・・・・80g

◆ にんじんパン



●材料    小麦グルメパン

強力粉・・・・・・・260g	ショートニング・・・・20g
砂糖・・・・・・・・・20g（大2+小1）	水・・・・・・・・140mL
塩・・・・・・・・・・・4g（小0.8）	ドライイースト・・・・・2g（小0.8）
スキムミルク・・・・・・5g（大1）	❶にんじん・・・・・・100g

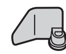
●作り方

①**にんじん**は皮をむき、1cm程度の角切りにする。
②**強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニング**は、よく混ぜておく。
③パンケースに**水**を入れ、❷、**ドライイースト**を加える。
④「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
⑤約8分後にミックスコールが鳴れば、❶を加える。

小麦粉食パンミックス粉・・・300g	ドライイースト・・・・・2g（小0.8）
水・・・・・・・・・140mL	にんじん・・・・・・100g

◆ さつまいもパン



●材料   

小麦グルメパン

強力粉・・・・２６０g	水・・・・・・１７０mL
砂糖・・・・・・２０g（大2+小1）	ドライイースト・・２g（小0.8）
塩・・・・・・・・４g（小0.8）	
スキムミルク・・・５g（大1）	さつまいも・・１００g
ショートニング・２０g	

●作り方

①**さつまいも**は５mm角に切り、軽くゆでて、冷ましておく。
②**強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニング**は、よく混ぜておく。
③パンケースに**水**を入れ、❷、**ドライイースト**を加える。
④**「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
⑤約８分後にミックスコールが鳴れば、❶を加える。

小麦粉食パンミックス粉・３００g	ドライイースト・・・２g（小0.8）
水・・・・・・・・・・１７０mL	さつまいも・・・１００g

◆ プルーンパン



●材料   

小麦グルメパン

強力粉・・・・２６０g	水・・・・・・１８０mL
砂糖・・・・・・２０g（大2+小1）	ドライイースト・・２g（小0.8）
塩・・・・・・・・４g（小0.8）	
スキムミルク・・・５g（大1）	干しプルーン・１００g
ショートニング・２０g	

●作り方

①**干しプルーン**は適当な大きさに切る。
②**強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニング**は、よく混ぜておく。
③パンケースに**水**を入れ、❷、**ドライイースト**を加える。
④**「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
⑤約８分後にミックスコールが鳴れば、❶を加える。

小麦粉食パンミックス粉・３００g	ドライイースト・・・２g（小0.8）
水・・・・・・・・・・１８０mL	干しプルーン・・１００g

◆ かぼちゃパン



●材料   

小麦グルメパン

強力粉・・・・２６０g	水・・・・・・１４０mL
砂糖・・・・・・２０g（大2+小1）	ドライイースト・・２g（小0.8）
塩・・・・・・・・４g（小0.8）	
スキムミルク・・・５g（大1）	かぼちゃ・・・１００g
ショートニング・２０g	

●作り方

①**かぼちゃ**は１ｃm程度の角切りにする。
②**強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニング**は、よく混ぜておく。
③パンケースに**水**を入れ、❷、**ドライイースト**を加える。
④**「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
⑤約８分後にミックスコールが鳴れば、❶を加える。

小麦粉食パンミックス粉・３００g	ドライイースト・・・２g（小0.8）
水・・・・・・・・・・１４０mL	かぼちゃ・・・・１００g

◆ ぶどうパン



●材料   

小麦グルメパン

強力粉・・・・２６０g	水・・・・・・１８０mL
砂糖・・・・・・２０g（大2+小1）	ドライイースト・・２g（小0.8）
塩・・・・・・・・４g（小0.8）	
スキムミルク・・・５g（大1）	干しぶどう・・１００g
ショートニング・２０g	

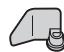
●作り方

①**干しぶどう**は軽くほぐしておく。
②**強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニング**は、よく混ぜておく。
③パンケースに**水**を入れ、❷、**ドライイースト**を加える。
④**「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
⑤約８分後にミックスコールが鳴れば、❶を加える。

小麦粉食パンミックス粉・３００g	ドライイースト・・・２g（小0.8）
水・・・・・・・・・・１８０mL	干しぶどう・・・１００g

◆ くこ・松の実パン



●材料    小麦グルメパン

強力粉・・・・２６０ｇ	水・・・・・・・１８０ｍＬ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)	ドライイースト・・・・２ｇ(小0.8)
塩・・・・・・・・・４ｇ(小0.8)	くこの実・・・・・２０ｇ
スキムミルク・・・５ｇ(大1)	松の実・・・・・・・２０ｇ
ショートニング・・２０ｇ	鶏ガラスープ(顆粒)・大さじ１

●作り方

①強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニングは、よく混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、❶、ドライイーストを加える。
③「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④約８分後にミックスコールが鳴れば、くこの実、松の実、鶏ガラスープを加える。

小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ	くこの実・・・・・・・・２０ｇ
水・・・・・・・・・１８０ｍＬ	松の実・・・・・・・・・２０ｇ
ドライイースト・・・・・２ｇ(小0.8)	鶏ガラスープ(顆粒)・・大さじ１

◆ 梨パン



●材料   小麦グルメパン

強力粉・・・・２６０ｇ	水・・・・・・・・７０ｍＬ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)	ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
塩・・・・・・・・・４ｇ(小0.8)	
スキムミルク・・・５ｇ(大1)	梨(皮をむいて)・・１２０ｇ
ショートニング・２０ｇ	

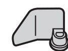
●作り方

①梨は皮をむき１ｃｍ程度の角切りにする。
②強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニングは、よく混ぜておく。
③パンケースに水を入れ、❷、❶、ドライイーストを加える。
④「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ	ドライイースト・・・・２ｇ(小0.8)
水・・・・・・・・・・・７０ｍＬ	梨(皮をむいて)・・１２０ｇ

◆ くるみパン



●材料   小麦グルメパン

強力粉・・・・２６０ｇ	水・・・・・・１８０ｍＬ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)	ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
塩・・・・・・・・・４ｇ(小0.8)	
スキムミルク・・・５ｇ(大1)	くるみ・・・・・６０ｇ
ショートニング・２０ｇ	

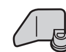
●作り方

①くるみは５mm程度に細かく切っておく。
②強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニングは、よく混ぜておく。
③パンケースに水を入れ、❷、ドライイーストを加える。
④「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
⑤約８分後にミックスコールが鳴れば、❶を加える。

小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ	ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
水・・・・・・・・・・１８０ｍＬ	くるみ・・・・・・６０ｇ

◆ ココアパン



●材料  小麦グルメパン

強力粉・・・・２６０ｇ	水・・・・・１８０ｍＬ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)	ドライイースト・・２ｇ(小0.8)
塩・・・・・・・・・４ｇ(小0.8)	
スキムミルク・・・５ｇ(大1)	ココア・・・・・２０ｇ
ショートニング・２０ｇ	

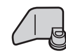
●作り方

①強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニングとココアは良く混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、❶、ドライイーストを加える。
③「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。

小麦粉食パンミックス粉・・２８０ｇ	ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
水・・・・・・・・・・１８０ｍＬ	ココア・・・・・２０ｇ

◆ パネトーネ



●材料    小麦グルメパン

強力粉・・・・２６０ｇ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)
塩・・・・・・・・４ｇ(小0.8)
スキムミルク・・・５ｇ(大1)
ショートニング・・２０ｇ
水・・・・・・１８０ｍＬ
ドライイースト・・２ｇ(小0.8)
ドライフルーツのラム酒漬け・・・・１００ｇ

●作り方
①**強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニング**は、よく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、❶、**ドライイースト**を加える。
③**「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④約８分後にミックスコールが鳴れば、**ドライフルーツのラム酒漬け**を加える。

小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ
水・・・・・・・・・・１８０ｍＬ
ドライイースト・・・・・・２ｇ(小0.8)
ドライフルーツのラム酒漬け・・・・・・１００ｇ

◆ サラミカレーパン



●材料    小麦グルメパン

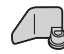
強力粉・・・・２６０ｇ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)
塩・・・・・・・・４ｇ(小0.8)
スキムミルク・・・５ｇ(大1)
ショートニング・・２０ｇ
水・・・・・・・１８０ｍＬ
ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
サラミソーセージ・・５０ｇ
カレー粉・・・・小さじ２

●作り方
①**サラミソーセージ**は１ｃｍ程度の角切りにする。
②**強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニング**は、よく混ぜておく。
③パンケースに**水**を入れ、❷、**カレー粉**、**ドライイースト**を加える。
④**「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
⑤約８分後にミックスコールが鳴れば、❶を加える。

小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ
水・・・・・・・・・・１８０ｍＬ
ドライイースト・・・・・・２ｇ(小0.8)
サラミソーセージ・・５０ｇ
カレー粉・・・・小さじ２

◆ 豆腐パン



●材料   小麦グルメパン

強力粉・・・・２６０ｇ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)
塩・・・・・・・・４ｇ(小0.8)
スキムミルク・・・５ｇ(大1)
ショートニング・・２０ｇ
水・・・・・・１２０ｍＬ
ドライイースト・・・・２ｇ(小0.8)
豆腐・・・・・・１２０ｇ

●作り方
①**豆腐**は３時間程水切りする。
②**強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニング**は、よく混ぜておく。
③パンケースに**水**を入れ、豆腐を手で小さくちぎって入れ、❷、**ドライイースト**を加える。
④**「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**

小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ
水・・・・・・・・・・１２０ｍＬ
ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
豆腐・・・・・・１２０ｇ

◆ 蜂蜜ヨーグルトパン



●材料   小麦グルメパン

強力粉・・・・２６０ｇ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)
塩・・・・・・・・４ｇ(小0.8)
スキムミルク・・・５ｇ(大1)
ショートニング・・２０ｇ
水・・・・・・・７０ｍＬ
ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
蜂蜜・・・・・・４０ｇ
ヨーグルト・・・１００ｇ

●作り方
①**強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニング**は、よく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、**蜂蜜**、**ヨーグルト**を加え、❶、**ドライイースト**を加える。
③**「小麦」コース「グルメ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**

小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ
水・・・・・・・・・・・７０ｍＬ
ドライイースト・・・・・・２ｇ(小0.8)
蜂蜜・・・・・・・４０ｇ
ヨーグルト・・・１００ｇ

◆ フランスパン



●材料



小麦フランスパン

強力粉・・・・・260g	水・・・・・・・・180mL
薄力粉・・・・・・20g	ドライイースト・・・・3g
砂糖・・・・・・・・5g(小1+0.8)	(小0.8+0.5)
塩・・・・・・・・・4g(小0.8)	

●作り方

①**強力粉、薄力粉、砂糖、塩**を合わせておく。
②パンケースに**水**を入れ❶、**ドライイースト**を加える。
③「小麦」コース「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ サワークリームパン



●材料





小麦フランスパン

強力粉・・・・・260g	水・・・・・・・・140mL
薄力粉・・・・・・20g	ドライイースト・・・・3g
砂糖・・・・・・・・5g(小1+0.8)	(小0.8+0.5)
塩・・・・・・・・・4g(小0.8)	サワークリーム・・・50g

●作り方

①**強力粉、薄力粉、砂糖、塩**を合わせておく。
②パンケースに**水**を入れ❶、**サワークリーム**、**ドライイースト**を加える。
③「小麦」コース「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ ごまわかめパン



●材料





小麦フランスパン

強力粉・・・260g	水・・・・・180mL
薄力粉・・・・20g	ドライイースト・・3g(小0.8+0.5)
砂糖・・・・・・5g(小1+0.8)	白ごま・・・・・15g
塩・・・・・・・4g(小0.8)	乾燥わかめ・・・・4g

●作り方

①**乾燥わかめ**は水に浸してもどし、水気をよくしぼってからきざむ。
②**強力粉、薄力粉、砂糖、塩**を合わせておく。
③パンケースに**水**を入れ、❷、**白ごま**、❶、**ドライイースト**を加える。
④「小麦」コース「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ ピザパン



●材料





小麦フランスパン

強力粉・・・・260g	オリーブ油・・・・・小さじ1
薄力粉・・・・・20g	ピザソース・・・・・・30g
砂糖・・・・・・・5g(小1+0.8)	サラミ・・・・・・・・・10g
塩・・・・・・・・4g(小0.8)	スライスチーズ・・・・・1枚
水・・・・・180mL	乾燥バジル・・・・小さじ1/2
ドライイースト・・・3g(小0.8+0.5)	

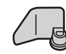
●作り方

①**サラミ**は5mm角、**スライスチーズ**は1cm角に切っておく。
②**強力粉、薄力粉、砂糖、塩**を合わせておく。
③パンケースに**水、オリーブ油、ピザソース**を入れ、❷、❶、**乾燥バジル、ドライイースト**を加える。
④「小麦」コース「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ 卵パン



●材料



~~予約~~ 小麦フランスパン

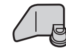
強力粉・・・・・260g
薄力粉・・・・・・20g
砂糖・・・・・・・・5g(小2)
塩・・・・・・・・・4g(小0.8)
水・・・・・・・・・60mL
ドライイースト・・・・3g
(小0.8+0.5)
卵(3個)・・・・120g

●作り方
①**卵**は割りほぐしておく。
②**強力粉、薄力粉、砂糖、塩**を合わせておく。
③パンケースに**水**と❶を入れ、❷、**ドライイースト**を加える。
④「小麦」コース「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ ソーセージパン



●材料



~~予約~~ 小麦フランスパン

強力粉・・・・・260g
薄力粉・・・・・・20g
砂糖・・・・・・・・5g(小2)
塩・・・・・・・・・4g(小0.8)
水・・・・・・130mL
ドライイースト・・・・3g
(小0.8+0.5)
赤ワイン・・・・・50mL
ソーセージ・・・・・80g
粗引き黒こしょう・・・少々

●作り方
①**ソーセージ**は5mm程度に切っておく。
②**強力粉、薄力粉、砂糖、塩**を合わせておく。
③パンケースに**水**と**赤ワイン**と❶を入れ、❷、**ドライイースト**を加え、
粗引き黒こしょうを振り入れる。
④「小麦」コース「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ カマンベールチーズパン



●材料



~~予約~~ 小麦フランスパン

強力粉・・・・・260g
薄力粉・・・・・・20g
砂糖・・・・・・・・5g(小2)
塩・・・・・・・・・4g(小0.8)
水・・・・・・140mL
ドライイースト・・・・3g
(小0.8+0.5)
赤ワイン・・・・・40mL
カマンベールチーズ・・・80g

●作り方
①**カマンベールチーズ**は小さく切っておく。
②**強力粉、薄力粉、砂糖、塩**を合わせておく。
③パンケースに**水**と**赤ワイン**と❶を入れ、❷、**ドライイースト**を加える。
④「小麦」コース「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ ガーリックフランス



●材料



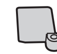
小麦フランスパン

強力粉・・・・・260g
薄力粉・・・・・・20g
砂糖・・・・・・・・5g(小2)
塩・・・・・・・・・4g(小0.8)
水・・・・・・180mL
ドライイースト・・・・・3g
(小0.8+0.5)
ガーリックチップ・・・・2g
バジル・・・・・・・小さじ1
粗びきこしょう・・・小さじ1/2

●作り方
①**強力粉、薄力粉、砂糖、塩**を合わせておく。
②パンケースに**水**と**ガーリックチップ**、**バジル**、**粗びきこしょう**を入れ、
❶、**ドライイースト**を加える。
③「小麦」コース「フランス」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ 小麦ゼロ食パン



●材料   小麦ゼロ米粉

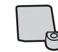
小麦ゼロ米粉パン用 ミックス粉・・３００ｇ	ショートニング・・・３０ｇ
	水・・・・・・２７０mL
塩・・・・・・・・６ｇ(小0.8+0.5)	ドライイースト・・・４ｇ(小1+0.8)
砂糖・・・・・・１５ｇ(大2)	

●作り方

①**小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉、塩、砂糖、ショートニング**を混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、❶と**ドライイースト**を入れる。
③「**小麦ゼロ**」コース「**食パン**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

◆ バナナパン



●材料    小麦ゼロ米粉

小麦ゼロ米粉パン用 ミックス粉・・３００ｇ	ショートニング・・・３０ｇ
	水・・・・・・２３０mL
塩・・・・・・・・６ｇ(小0.8+0.5)	ドライイースト・・・・４ｇ(小1+0.8)
砂糖・・・・・・１５ｇ(大2)	バナナ・・・・・・８０ｇ

●作り方

①**小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉、塩、砂糖、ショートニング**を混ぜておく。
②**バナナ**は皮をむき、一口大に切る。
③パンケースに**水**を入れ、❶、❷と**ドライイースト**を入れる。
④「**小麦ゼロ**」コース「**食パン**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

◆ りんごパン



●材料    小麦ゼロ米粉

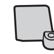
小麦ゼロ米粉パン用 ミックス粉・・３００ｇ	ショートニング・・・３０ｇ
	水・・・・・・２３０mL
塩・・・・・・・・６ｇ(小0.8+0.5)	ドライイースト・・・・４ｇ(小1+0.8)
砂糖・・・・・・１５ｇ(大2)	りんご・・・・・・８０ｇ

●作り方

①**小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉、塩、砂糖、ショートニング**を混ぜておく。
②**りんご**は皮をむき、すりおろしておく。
③パンケースに**水**を入れ、❶、❷と**ドライイースト**を入れる。
④「**小麦ゼロ**」コース「**食パン**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

◆ サンドイッチ



●材料   小麦ゼロ米粉

小麦ゼロ米粉パン用
ミックス粉・・・・300g
塩・・・・・・・・・・・6g(小0.8+0.5)
砂糖・・・・・・・・・15g(大2)
ショートニング・・・30g
水・・・・・・・・270mL
ドライイースト・・・・4g(小1+0.8)

バター・・・・・・・・・適量
マスタード・・・・・・適量

卵・・・・・・・・・・2個
マヨネーズ・・・・・適量

トマト・・・・・・・・1個
きゅうり・・・・・・・1本

スライスチーズ・・・4枚
スライスハム・・・・8枚

●作り方
①小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉、塩、砂糖、ショートニングを混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、❶とドライイーストを入れる。
③「小麦ゼロ」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④卵はスクランブルエッグにして、冷ましてからマヨネーズであえておく。
⑤トマトときゅうりはうすくスライスしておく。
⑥パンが焼きあがれば、十分に冷ましてから、スライスする。
⑦パンにバターをぬり、マスタードをぬり、卵マヨネーズを挟んで切る。
⑧トマトときゅうり、チーズとハムも同様にパンに挟んでから切る。

◆ 食パン



●材料  米粉食パン

米粉パン用ミックス粉・・・・・・・・300g
水・・・・・・・・・・・・・・・・・190mL
ドライイースト・・・・・・・・・・・・3g(小0.8+0.5)

●作り方
①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
②「米粉」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ 黒豆パン



●材料   米粉食パン

米粉パン用ミックス粉・・・・・・・・300g
水・・・・・・・・・・・・・・・・・170mL
ドライイースト・・・・・・・・・・・・3g(小0.8+0.5)

黒豆(硬めに煮たもの)・・・・・・・100g

●作り方
①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、黒豆、ドライイーストを加える。
②「米粉」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ 黒ごまパン



●材料



米粉食パン

米粉パン用ミックス粉・・・・・・・300g
水・・・・・・・・・・・・・・・・・190mL
ドライイースト・・・・・・・・・・・・3g(小0.8+0.5)

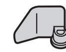
黒ごま・・・・・・・・・・・・・・・・20g
ごま油・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1

●作り方
①パンケースに水を入れ、ごま油を足し、米粉パン用ミックス粉、黒ごま、ドライイーストを加える。
②「米粉」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ きな粉パン



●材料



米粉食パン

米粉パン用ミックス粉・・・・・・・280g
水・・・・・・・・・・・・・・・・・190mL
ドライイースト・・・・・・・・・・・・3g(小0.8+0.5)

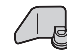
きな粉・・・・・・・・・・・・・・・・20g

●作り方
①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、きな粉、ドライイーストを加える。
②「米粉」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ 黒糖マンゴーパン



●材料





米粉食パン

米粉パン用ミックス粉・・・・・・・300g
水・・・・・・・・・・・・・・・・・190mL
ドライイースト・・・・・・・・・・・・3g(小0.8+0.5)

黒糖・・・・・・・・・・・・・・・・・20g
ドライマンゴー・・・・・・・・・・・・40g

●作り方
①ドライマンゴーは1cm角に切っておく。
②パンケースに水を入れ、黒糖を加え、更に❶と米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
③「米粉」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

食パンを焼く

◆ そばパン



● 材料

 米粉食パン

米粉パン用ミックス粉・・・・・・・２７０ｇ
水・・・・・・・・・・・・・・・・１９０ｍＬ
ドライイースト・・・・・・・・・・・・３ｇ（小0.8+0.5）

そば粉・・・・・・・・・・・・・・・３０ｇ
そばの実・・・・・・・・・・・・・・・５ｇ

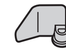
● 作り方

①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、そば粉、そばの実、ドライイーストを加える。
②「米粉」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。
＊そばの実は無くてもかまいません。

◆ よもぎパン



● 材料

 予約 米粉食パン

米粉パン用ミックス粉・・・・・・・２９０ｇ
水・・・・・・・・・・・・・・・・１９０ｍＬ
ドライイースト・・・・・・・・・・・・３ｇ（小0.8+0.5）

よもぎ粉・・・・・・・・・・・・・・１０ｇ

● 作り方

①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、よもぎ粉、ドライイーストを加える。
②「米粉」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ 小豆パン



● 材料

 予約 米粉食パン

米粉パン用ミックス粉・・・・・・・３００ｇ
水・・・・・・・・・・・・・・・・１７０ｍＬ
ドライイースト・・・・・・・・・・・・３ｇ（小0.8+0.5）

小豆（硬めに煮たもの）・・・・・・・１００ｇ

● 作り方

①パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、小豆、ドライイーストを加える。
②「米粉」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ たらこパン



●材料



予約 米粉食パン

米粉パン用ミックス粉・・・・・・・３００g
水・・・・・・・・・・・・・・・・１９０mL
ドライイースト・・・・・・・・・・・・３g（小0.8+0.5）

たらこ（焼き）・・・・・・・・・・・３０g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・１０g

●作り方

①たらこは適当な大きさに切っておく。
②パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、砂糖、❶、ドライイーストを加える。
③「米粉」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ 牛乳パン



●材料



予約 米粉食パン

米粉パン用ミックス粉・・・・・・・３００g
牛乳・・・・・・・・・・・・・・・１９０mL
ドライイースト・・・・・・・・・・・・３g（小0.8+0.5）

●作り方

①パンケースに牛乳を入れ、米粉パン用ミックス粉、ドライイーストを加える。
②「米粉」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ ひじきパン



●材料



予約 米粉食パン

米粉パン用ミックス粉・・・・・・・３００g
水・・・・・・・・・・・・・・・・１５０mL
ドライイースト・・・・・・・・・・・・３g（小0.8+0.5）

ひじき（水で戻したもの）・・・・・・８０g

●作り方

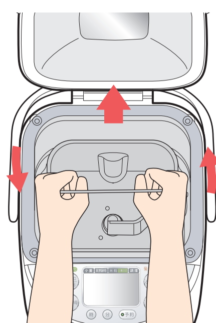
①水でもどしたひじきは、10mmに切る。
②パンケースに水を入れ、米粉パン用ミックス粉、❶、ドライイーストを加える。
③「米粉」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

パン・ピザ生地を作る

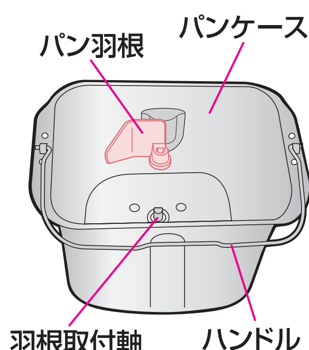
ここでは、パン生地メニューで操作しております。
詳しい「コース」「メニュー」はレシピをご覧になり、各キーで設定してください。

材料を入れ、準備をする

1 パン羽根をセットする



①ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。



②専用の羽根を取り付けます。
※羽根は3種類あります。
小麦パン生地は、必ず**パン羽根**をお使いください。



予約

◆小麦パン生地の材料
（バターロール12個分）

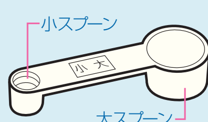
●材料

強力粉	300g
塩	4g（小0.8）
砂糖	20g（大2+小1）
ショートニング	20g
水	180mL
ドライイースト	2g（小0.8）
溶き卵	1個

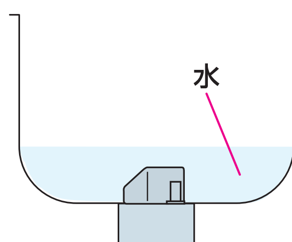
＊新鮮な材料を使いましょう
粉やドライイーストは湿気が苦手です。必ず製造年月日を調べて新しいものを選びましょう。

＊室温・水温は必ずチェック!
室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを悪くすることがあります。

＊材料は正確に量りましょう
正確に量らないと、でき上がりが悪くなってしまいます。付属の計量カップ・計量スプーンを使うか、調理用のはかりをお使いください。

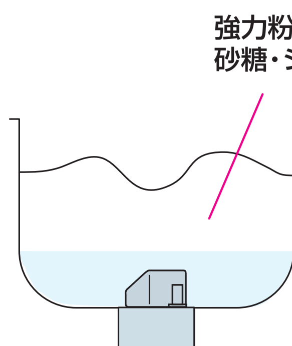


2 材料をパンケースに入れる



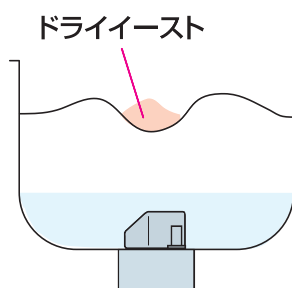
①パンケースに卵・水を入れます。
※室温が20℃以上の時は10℃の冷水をお使いください。
（7ページ参照）



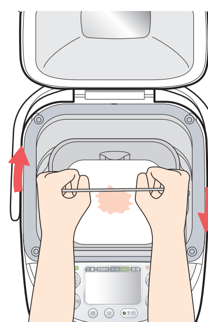


②強力粉・塩・砂糖・ショートニングを入れます。
※あらかじめ、水・ドライイースト以外の材料は混ぜておきます。





③ドライイーストを入れます。
※水に触れないように粉の中央をくぼませて入れます。

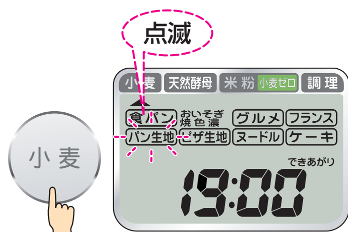


④パンケースを取り出しと反対方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

＊小麦ゼロ米粉メニュー・米粉メニュー生地を作る場合は、専用の「ミックス粉」をご使用ください。(☞7ページ)
＊予約していろいろな生地を作ることができます。(☞51ページ)
※中に入れる食材により予約してはいけない食材があります。レシピに 予約 マークがある場合は、予約しないでください。

スタートさせる

3 小麦コースキーで パン生地メニューを選ぶ



- 小麦コースキーを押すたびに、**「食パン」・「おいそぎ」・「焼色濃」・「グルメ」・「フランス」・「パン生地」・「ピザ生地」・「ヌードル」・「ケーキ」**が点滅します。
  「パン生地」を点滅させてください。
  ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。
- 表示部には、でき上がり時間を表示します。

4 スタートキーを押す



- スタートランプが点灯し、でき上がり時間を表示します。

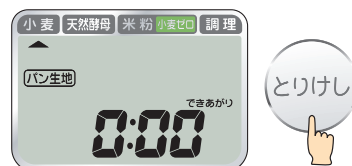
※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**3** から操作してください。

※スタートから約8分後ブザーが鳴り、ミックスコールをお知らせします。

◆食パンが作りたいときは ………11ページ
◆天然酵母パンが作りたいときは ………43ページ
◆予約したいときは ………51ページ

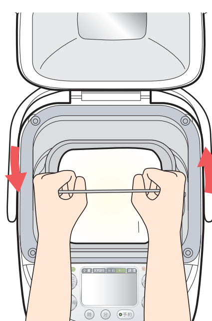
生地を取り出す

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る



※必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 生地を取り出す



- ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。
- でき上がった生地はすぐに取り出して成形・発酵・焼き上げを行なってください。生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎて扱いにくくなります。

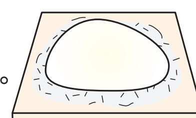


① **パン生地小麦ゼロ**
そのまま流しこんでください。

② **パン生地**
パン生地の扱いかたは、27ページ。

③ **ピザ生地**
ピザ生地の扱いかたは、27ページ。

生地を傷めないように取り出す。



パン・ピザ生地を作る

パン生地【生地の扱いかた】

生地ができたら以下の手順を基本にしてお好みのパンに仕上げてください。
天然酵母パンを作る場合にも参考にしてください。

打ち粉	生地がべたつく場合時は、分割･成形がしやすいように強力粉をめん棒やこね板、生地にふります。
ガス抜き	ふくらんだ生地の真ん中をげんこつで軽く押さえてガスを抜き、生地をひとまとめにします。
分割	最初のうちは重さを量りながら等分になるように切り分けましょう。生地は手でちぎらないで、傷めないようにスケッパーを使ってください。分割中は生地が乾燥しないようにふきんなどをかけておきましょう。
丸め ガス抜き	分割した生地をひとつずつ、きれいな面を出して表面を手のひらで包み込むように丸め、丸め終わりをしっかり閉じます。おだんごのように両手のひらの間で、ころがして丸めないでください。
ベンチタイム	傷んだ生地を回復させるため室温で休ませます。生地が乾燥しないように、かたくしぼったぬれぶきんをかけておきます。
成形	お好みの形に作ります。仕上がりがきれいになるように滑らかな面を表に出します。
霧吹き	生地の表面が乾かない程度に霧吹きします。
発酵	オーブンまたは35～38℃の場所で行ないます。 オーブンによって発酵状態に差が出ますのでオーブンの特徴をよく知っておいてください。発酵完了の目安は約2倍の大きさになることです。
溶き卵を塗る	つやのある焼色がつくように、全卵を溶いて生地の表面にはけで均一に塗ります。
焼き上げ	一度に焼けない場合は残りの分を少しの間、冷蔵庫に入れておいたり、途中の発酵時間を調整して発酵しすぎないようにします。 焼き上げの温度はオーブンによって異なります。お手持ちのオーブンのくせを知り、調節してください。このメニュー集では目安温度を 180℃ で記載しています。

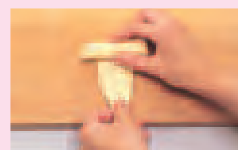

打ち粉


ガス抜き


分割


丸め･ガス抜き


ベンチタイム


成形


霧吹き

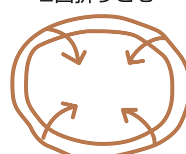

溶き卵を塗る

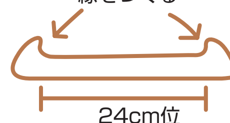
※上の画像はイメージ写真です。

ピザ生地【分割・成型】

生地を伸ばす。

- 小麦ピザレシピは、35～37ページ
- 米粉ピザレシピは、41～42ページ





◆ メロンパン



●材料（12個分）



~~予約~~ 小麦パン生地

バターロールの生地材料・・・・・・２５ページ

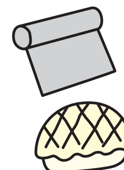
●仕上げ用材料
グラニュー糖・・・・・・適量

●トッピング材料

バター	１６０ｇ
砂糖	７５ｇ
卵（L）	１個
バニラエッセンス	少々
薄力粉	２２５ｇ
ベーキングパウダー	小さじ1 1/2

■トッピングの作りかた
①バターをクリーム状に練り、砂糖を3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。
②卵とバニラエッセンスを加えてさらに混ぜる。
③合わせてふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを入れ、木しゃもじでさっくりと混ぜ、ラップで包み、冷蔵庫で20分休ませる。

●作り方
①バターロール生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
②トッピングを12等分し円形に伸ばして❶にかぶせ、形を整えてスケッパーで格子模様をつけ、グラニュー糖を表面にまぶす。



③オーブンの受皿に薄く油をぬり、❷を並べて35～38℃で30～50分発酵させる。
④予熱した約170℃のオーブンで15～20分焼く。

◆ あんパン



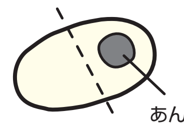
●材料（12個分）

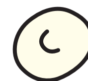


~~予約~~ 小麦パン生地

バターロールの生地材料	２５ページ
あん	３６０ｇ
溶き卵	１個
けしの実	適量

●作り方
①バターロール生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
②あんは12等分し平たい丸型にしておく。
③❶を丸く伸ばし、❷を包み込み、中央を指で押さえて、おへそを作る。
④オーブンの受皿に薄く油をぬり、❸を並べて35～38℃で30～40分発酵させる。
⑤溶き卵をぬり、けしの実をふる。
予熱した約180℃のオーブンで15～20分焼く。





◆ プチパン



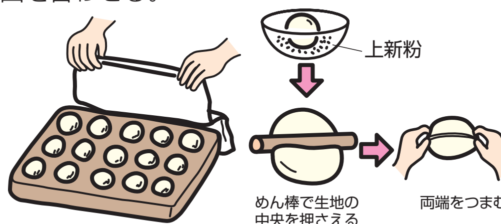
●材料（12個分）



~~予約~~ 小麦パン生地

水	１８０mL
強力粉	３００ｇ
塩	４ｇ
砂糖	１５ｇ
スキムミルク	５ｇ
ショートニング	２６ｇ
ドライイースト	３ｇ
上新粉	適量

●作り方
①強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニングは混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、❶とドライイーストを入れる。
③「小麦」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
⑤❹に上新粉をまぶし、生地の中央にめん棒を押し当てて溝を作り、両端をつまんで山と山を合わせる。
⑥オーブンの受皿に薄く油をぬり、❺を並べて35～38℃で約35分発酵させる。
⑦予熱した約180℃のオーブンで13～15分焼く。



◆ オニオンロール



●材料（10個分）



~~予約~~ 小麦パン生地

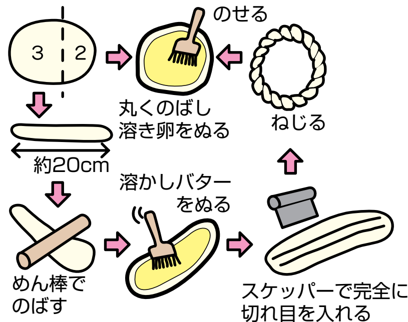
バターロールの生地材料	【トッピング用材料】
・・・・・２５ページ	ロースハム・・・・・１３０ｇ
【仕上げ用材料】	玉ねぎ・・・・・・・２０７ｇ
溶かしバター・・・・・・適量	ピーマン・・・・・・・９３ｇ
溶き卵・・・・・・・・・１個	マヨネーズ・・・・・・６８ｇ

●作り方

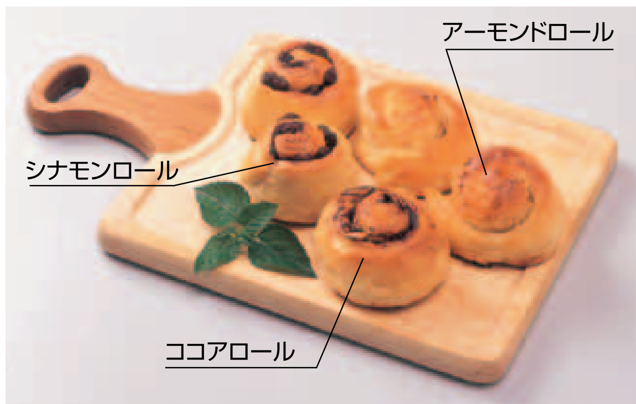
①**バターロール生地**を10等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
②**トッピングの具**を混ぜ合わせて、10等分する。

> ポイント　具を混ぜると水気がよくでるので、しっかりと水気を切りましょう。

③１個分の生地を3対2位に切り分け、小さい生地は直径9～10cmの円形にして、油を薄くぬった受皿に並べる。
④大きい生地は20cmの帯状に伸ばし**溶かしバター**をぬって切り目を2本入れ、両端をひっぱりながらねじってリング状にし、**溶き卵**をぬった③の生地の周囲にのせる。
（イラスト参照）
⑤②を④の中央にのせ、ねじった生地に**溶き卵**をぬる。
⑥霧を吹いて、35～38℃で約35分（約2倍になるまで）発酵させる。
⑦180～190℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。



◆ シナモンロール



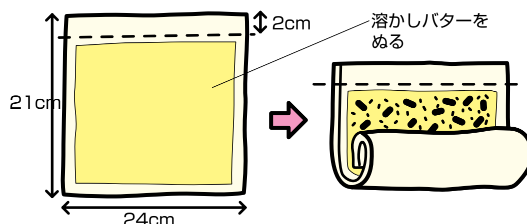
●材料（10個分）



~~予約~~ 小麦パン生地

バターロールの生地材料	【フィリング材料】
・・・・２５ページ	レーズン・・・・５５ｇ
【仕上げ用材料】	くるみ・・・・・３５ｇ
溶き卵・・・・・M１個	グラニュー糖・・３５ｇ
	シナモン・・・大さじ１
	溶かしバター・・小さじ2

①**バターロール生地**を2等分し､それぞれ約21cm×24cmの長方形にめん棒で伸ばし、奥だけ幅2cmほど残して全面にハケで**溶かしバター**をぬる。
②**レーズン**は熱湯で湯どおしして水気を切り、**くるみ**は粗くきざんでおく。
③❶の上に、❷と**グラニュー糖**と**シナモン**を合わせ2等分しておいたものをそれぞれに散らす。



④手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと止めておく。
※かるく転がして、太さを均一にするとよいでしょう。
⑤❹をそれぞれ約4cm間隔に印をつけ、スケッパーで5個に切り分ける。
⑥ケーキ型に薄く油をぬり、❹を少し間隔を開けて並べ、霧を吹き、35～38℃で約35分発酵させる。



⑦❻の表面に**溶き卵**を塗り、予熱した約180℃オーブンで、15～20分焼く。
⑧焼き上がったら、型から出して冷ます。

バリエーション

アーモンドロール

【フィリング材料】
グラニュー糖・・８０ｇ
アーモンドスライス・・８０ｇ

■作りかた
フィリング材料を生地に散らして巻き、シナモンロールと同様に焼く。

ココアロール

【フィリング材料】
ココア・・・・大さじ３
グラニュー糖・・８０ｇ
アーモンドスライス・・５０ｇ

■作りかた
フィリング材料を生地に散らして巻き、シナモンロールと同様に焼く。

◆ ドーナツ

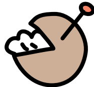


●材料  予約 小麦パン生地

リング型・・・・・・・・6個	シナモン・・・・・・・・40g
卵型・・・・・・・・・・6個	グラニュー糖・・・・大さじ1
ツイスト型・・・・・・・6個	チョコレート・・・・・・・適量
バターロールの生地材料	生クリーム・・・・・・・・適量
・・・・・25ページ	粉砂糖・・・・・・・・・・適量
	揚げ油・・・・・・・・・・適量

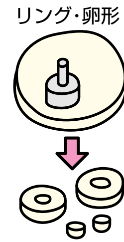
デコレーション例

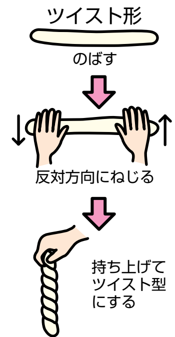
Ⓐあつあつのうちに**シナモンシュガー**をまぶす。
Ⓑ溶かした**チョコレート**につける。
Ⓒ切り込みを入れ、**生クリーム**を絞り
　フルーツを飾る。



●作り方

①**バターロール生地**をガス抜きをして、生地を2等分する。
（1つをリング・卵形、1つをツイスト形に使う）
②リング・卵形は、生地を厚さ2cmに伸ばしドーナツ形で抜く。（コップやびんのふたなどを代用してもよいでしょう）抜いて残った生地は、丸くまとめ卵形に成形する。
③ツイスト形は、❶の生地を6等分し生地を細長くのばしながらねじり、両端を持ち上げてツイスト形にする。
④オーブンの受皿に薄く油をぬり、❷や❸を並べて、35～38℃で約25分（約2倍になるまで）発酵させる。
⑤約170℃に熱した油で、途中ひっくり返しながら、ゆっくりと揚げる。
⑥お好みに合わせて**粉砂糖**を飾る。





◆ ベーグル



●材料（6個分）  小麦パン生地

強力粉・・・300g	水・・・・・・190mL
砂糖・・・・・15g（大2）	ドライイースト・・・5g（小2）
塩・・・・・・・6g（小0.8+0.5）	無塩バター・・・・15g

●作り方

①**強力粉**、**砂糖**、**塩**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、❶と**無塩バター**と**ドライイースト**を加える。
③**「小麦」**コース**「パン生地」**メニューを選択して、**スタートキー**を押す。
④生地が出来れば、6分割し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
⑤棒状にのばし、ドーナツ形にし、とじ目はしっかり閉じる。
⑥30℃で20分発酵させる。
⑦沸騰したお湯に❻を入れて、片面30秒づつゆでてから水気を良く切る。
⑧200℃に予熱したオーブンで約13分焼く。

◆ クロワッサン



●材料（12個分）  予約 小麦パン生地

強力粉・・・・・210g	全卵・・・・・・・・30g
薄力粉・・・・・・90g	無塩バター・・・・・15g
砂糖・・・・・・・24g（大3）	
塩・・・・・・・・・6g（小0.8+0.5）	折り込み用バター（無塩）
牛乳・・・・・180mL	・・・・・110g
ドライイースト・・・5g（小2）	溶き卵・・・・・・・・適量

●作り方

①**強力粉**、**薄力粉**、**砂糖**、**塩**はよく混ぜておく。
②パンケースに**牛乳**を入れ、❶と**無塩バター**、**卵**、**ドライイースト**を加える。
③**「小麦」**コース**「パン生地」**メニューを選択して、**スタートキー**を押す。
④**折り込み用バター**は室温におき、程よく柔らかくなったところで、ポリ袋に入れ、袋の上から麺棒で12cm×15cm位の大きさにのばし冷蔵庫において少し硬めにする。
⑤出来上がった生地は冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
⑥生地を冷蔵庫から取り出し、麺棒で20cm角にのばしたら、❹を中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるように麺棒で強く押さえる。
⑦20cm×40cm位の大きさになるように麺棒でのばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
⑧❼の手順をあと2回繰り返す。
⑨最後に20cm×60cm位（厚さ3mm）にのばし、半分に折りたたんで冷蔵庫に20分おく。
⑩端を切り落とし二等辺三角形に切り分ける。底辺に少し切り込みを入れ、くるくると巻く。巻き終わりを必ず下にして天板に並べる。
⑪30℃で30分発酵させる。
⑫表面に**溶き卵**をぬり、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。

◆ クロワッサンショコラ



●材料（12個分）



予約 小麦パン生地

強力粉・・・・２１０ｇ	無塩バター・・・・・１５ｇ
薄力粉・・・・・９０ｇ	ココア粉末・・・・・１５ｇ
砂糖・・・・・・・４５ｇ（大5+小2）	
塩・・・・・・・・・６ｇ（小0.8+0.5）	折り込み用バター（無塩）
牛乳・・・・１８０ｍL	・・・１１０ｇ
ドライイースト・・５ｇ（小2）	チョコチップ・・１２０ｇ
卵・・・・・・・・３０ｇ	溶き卵・・・・・・・・適量

●作り方

①**強力粉**、**薄力粉**、**砂糖**、**塩**は、よく混ぜておく。
②パンケースに**牛乳**を入れ、❶と**無塩バター**、**卵**、**ココア粉末**、**ドライイースト**を加える。
③「小麦」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④**折り込み用バター**は室温におき、程よく柔らかくなったところで、ポリ袋に入れ、袋の上から麺棒で12cm×15cm位の大きさにのばし冷蔵庫において少し硬めにする。
⑤出来上がった生地は冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
⑥生地を冷蔵庫から取り出し、麺棒で20cm角にのばしたら、折り込み用バターを中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるように麺棒で強く押さえる。
⑦20cm×40cm位の大きさになるように麺棒でのばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
⑧❼の手順をあと2回繰り返す。
⑨最後に20cm×60cm位（厚さ3mm）にのばし、半分に折りたたんで冷蔵庫に20分おく。
⑩端を切り落とし二等辺三角形に切り分ける。底辺に少し切り込みを入れ、真ん中に**チョコチップ**をのせ、くるくると巻く。巻き終わりを必ず下にして天板に並べる。
⑪30℃で約30分発酵させる。
⑫表面に**溶き卵**をぬり、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。

◆ チョコレートデニッシュ



●材料（12個分）



予約 小麦パン生地

強力粉・・・・２１０ｇ	折り込み用バター（無塩）
薄力粉・・・・・９０ｇ	・・・１１０ｇ
砂糖・・・・・・・４５ｇ（大5+小2）	溶き卵・・・・・・・適量
塩・・・・・・・・・６ｇ（小0.8+0.5）	スティックチョコレート
牛乳・・・・１８０ｍL	・・・・２４本
ドライイースト・・５ｇ（小2）	（市販の板チョコでも可）
卵・・・・・・・・３０ｇ	
無塩バター・・・１５ｇ	

●作り方

①**強力粉**、**薄力粉**、**砂糖**、**塩**は、よく混ぜておく。
②パンケースに牛乳を入れ、❶と**無塩バター**、**卵**、**ドライイースト**を加える。
③「小麦」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④**折り込み用バター**は室温におき、程よく柔らかくなったところで、ポリ袋に入れ、袋の上から麺棒で12cm×15cm位の大きさにのばし冷蔵庫において少し硬めにする。
⑤出来上がった生地は冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
⑥生地を冷蔵庫から取り出し、麺棒で20cm角にのばしたら、折り込み用バターを中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるように麺棒で強く押さえる。
⑦20cm×40cm位の大きさになるように麺棒でのばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
⑧❼の手順をあと2回繰り返す。
⑨最後に27cm×36cm位（厚さ5mm）にのばし、端を切り落とし9cm角に分割する。
⑩**スティックチョコレート**2本をカットした生地の真ん中におき、両側の生地を中央にチョコレートを包むように折りたたむ。閉じ口をしっかりと指でおさえ、閉じ口が下になるようひっくり返して天板に並べる。
⑪30℃で約30分発酵させる。
⑫表面に**溶き卵**をぬり、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。

◆ ウインナーデニッシュ



●材料（12個分）




小麦パン生地

強力粉・・・・２１０ｇ	折り込み用バター（無塩）・・・１１０ｇ
薄力粉・・・・・９０ｇ	溶き卵・・・・・・・適量
砂糖・・・・・・４５ｇ(大5+小2)	ウインナー・・・・１２本
塩・・・・・・・・・６ｇ(小0.8+0.5)	ミートソース（市販のとろみのあるもの）・・・１２０ｇ
牛乳・・・・１８０mL	ドライパセリ・・・・適量
ドライイースト・・５ｇ(小2)	
卵・・・・・・・・３０ｇ	
無塩バター・・・１５ｇ	

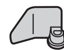
●作り方

①**強力粉**、**薄力粉**、**砂糖**、**塩**は、よく混ぜておく。
②パンケースに**牛乳**を入れ、❶と**無塩バター**、**卵**、**ドライイースト**を加える。
③「**小麦**」コース「**パン生地**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。
④**折り込み用バター**は室温におき、程よく柔らかくなったところで、ポリ袋に入れ、袋の上から麺棒で12cm×15cm位の大きさにのばし冷蔵庫において少し硬めにする。
⑤出来上がった生地は冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
⑥生地を冷蔵庫から取り出し、麺棒で20cm角にのばしたら、折り込み用バターを中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるように麺棒で強く押さえる。
⑦20cm×40cm位の大きさになるように麺棒でのばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
⑧⑦の手順をあと2回繰り返す。
⑨最後に27cm×36cm位（厚さ5mm）にのばし、端を切り落とし9cm角に分割する。
⑩好みの形に成形して天板に並べる。
⑪30℃で30分発酵させる。
⑫表面に**溶き卵**をぬり、中央を軽く指でおさえ、その部分に**ミートソース**をのせ、カットした**ウインナー**をのせ、**ドライパセリ**をふりかけ、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。

◆ いちごデニッシュ



●材料（12個分）




小麦パン生地

強力粉・・・・２１０ｇ	折り込み用バター（無塩）・・・・・・１１０ｇ
薄力粉・・・・・９０ｇ	溶き卵・・・・・・適量
砂糖・・・・・・４５ｇ(大5+小2)	いちごジャム・・・・２４０ｇ
塩・・・・・・・・・６ｇ(小0.8+0.5)	カスタードクリーム・・・・・・１８０ｇ
牛乳・・・・１８０mL	アプリコットジャム・・・適量
ドライイースト・・５ｇ(小2)	ハーブの葉・・・・・・・適量
卵・・・・・・・・３０ｇ	
無塩バター・・・１５ｇ	

●作り方

①**強力粉**、**薄力粉**、**砂糖**、**塩**はよく混ぜておく。
②パンケースに**牛乳**を入れ、❶と**無塩バター**、**卵**、**ドライイースト**を加える。
③「**小麦**」コース「**パン生地**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。
④**折り込み用バター**は室温におき、程よく柔らかくなったところで、ポリ袋に入れ、袋の上から麺棒で12cm×15cm位の大きさにのばし冷蔵庫において少し硬めにする。
⑤出来上がった生地は冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
⑥生地を冷蔵庫から取り出し、麺棒で20cm角にのばしたら、折り込み用バターを中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるように麺棒で強く押さえる。
⑦20cm×40cm位の大きさになるように麺棒でのばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
⑧❼の手順をあと2回繰り返す。
⑨最後に27cm×36cm位（厚さ5mm）にのばし、端を切り落とし9cm角に分割する。
⑩好みの形に成形して天板に並べる。
⑪30℃で30分発酵させる。
⑫表面に**溶き卵**をぬり、中央を軽く指でおさえ、その部分に**カスタードクリーム**を適量絞り、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。
⑬カスタードクリームの上に**いちごジャム**をのせ、**アプリコットジャム**を水で溶いたものを表面にぬり、**ハーブの葉**を中央におく。

◆ カスタードクリーム

●材料

牛乳・・・・・・・・・・・・	２００mL
砂糖・・・・・・・・・・・・・	６０ｇ
全卵・・・・・・・・・・・・・	４０ｇ
薄力粉・・・・・・・・・・・・	２５ｇ
バニラエッセンス・・・・・・・・	適量

●作り方

①鍋に**砂糖**、**全卵**、ふるった**薄力粉**を入れ、よく混ぜ、沸騰寸前の**牛乳**を加えて、熱を加えながらもったりとなるまで混ぜる。
②出来上がったら、ボールに移し氷水ですばやく冷やす。
③冷めたら、**バニラエッセンス**を適量加えてよく混ぜる。

◆ ダークチェリーデニッシュ

●材料（12個分）



予約　小麦パン生地



強力粉・・・・・２１０ｇ	折り込み用バター（無塩）・・・１１０ｇ
薄力粉・・・・・・９０ｇ	溶き卵・・・・・・適量
砂糖・・・・・・・４５ｇ(大5+小2)	カスタードクリーム・・・１８０ｇ
塩・・・・・・・・・６ｇ(小0.8+0.5)	ダークチェリー・・４８個
牛乳・・・・・１８０mL	アプリコットジャム・・・・適量
ドライイースト・・・５ｇ(小2)	
全卵・・・・・・・３０ｇ	
無塩バター・・・・１５ｇ	

●作り方

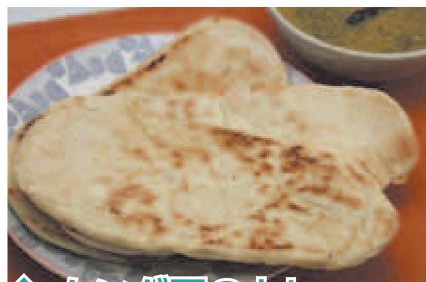
①強力粉、薄力粉、砂糖、塩はよく混ぜておく。
②パンケースに牛乳を入れ、❶と無塩バター、卵、ドライイーストを加える。
③「小麦」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④折り込み用バターは室温におき、程よく柔らかくなったところで、ポリ袋に入れ、袋の上から麺棒で12cm×15cm位の大きさにのばし、冷蔵庫において少し硬めにする。
⑤出来上がった生地は冷蔵庫に30分程度入れて冷やしておく。
⑥生地を冷蔵庫から取り出し、麺棒で20cm角にのばしたら、折り込み用バターを中央にのせ、生地でバターを包む。まんべんなくバターがゆきわたるように麺棒で強く押さえる。
⑦20cm×40cm位の大きさになるように麺棒でのばし、生地を三つ折にし、冷蔵庫で30分休ませる。
⑧❼の手順をあと2回繰り返す。
⑨最後に27cm×36cm位（厚さ5っm）にのばし、端を切り落とし9cm角に分割する。
⑩好みの形に成形して天板に並べる。
⑪30℃で30分発酵させる。
⑫表面に溶き卵をぬり、中央を軽く指でおさえ、その部分にカスタードクリームを適量絞る。その上にダークチェリーを４個のせ、予熱した200℃のオーブンで15分焼く。
⑬アプリコットジャムを水で溶いたものを表面にぬる。

◆ ナン

●材料（4枚分）

小麦パン生地





強力粉・・・１５０ｇ	塩・・・・・・６ｇ(小0.8+0.5)
薄力粉・・・１５０ｇ	水・・・１８０mL
砂糖・・・・・１５ｇ(大2)	ドライイースト・・３ｇ(小0.8+0.5)

●作り方

①強力粉、薄力粉、砂糖、塩はよく混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、❶とドライイーストを加える。
③「小麦」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来れば、4分割し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
⑤麺棒で5mmくらいの厚さの楕円形にのばす。
⑥油をひかないフライパンで、低温でじっくり両面に焼き色がつくまで焼く。

◆ ムング豆のカレー

●材料

ムング豆・・・・３００ｇ	しょうが・・・・・・・・１０ｇ
ターメリックパウダー・・・・・・小さじ１	ししとう・・・・・・・・・１本
赤とうがらし・・・・１本	ヨーグルト・・・・・大さじ２
サラダ油・・・・大さじ１	クミンパウダー・・・小さじ２
水・・・・・・・・・1.２Ｌ	コリアンダーパウダー・・・・・小さじ２
（Ａ）	レッドチリペッパー・・・・小さじ1/2
にんにく・・・・・・・１片	塩・・・・・・・・・・小さじ１

●作り方

①なべにムング豆、ターメリックパウダー、水を加えて、30分ほど柔らかくなるまで煮る。
②にんにく、しょうがはすりおろしておく。ししとうはみじん切りにしておく。
③❷とヨーグルト、クミンパウダー、コリアンダーパウダー、レッドチリペッパー、塩を❶に加える。
④小なべにサラダ油と赤とうがらしを入れて、火にかけ、香りが出てきたら、❸に加える。

◆ チャパティ

●材料(5枚分)

小麦パン生地





全粒粉(細挽)・・１００ｇ	水・・・・・１８０mL
強力粉・・・・・２００ｇ	サラダ油・・・大さじ１
塩・・・・・・・・・・５ｇ(小1)	

●作り方

①全粒粉、強力粉、塩はよく混ぜておく。
②パンケースに水とサラダ油入れ、❶を加える。
③「小麦」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来れば、5分割し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
⑤麺棒で直径16cmくらいになるまで丸くのばす。
⑥油をひかないフライパンで、低温でじっくりと両面に焼き色がつくまで焼く。

◆ ほうれん草とチキンのカレー

●材料

ほうれん草・・・２００ｇ	（Ａ）
鶏もも肉・・・・５００ｇ	ターメリックパウダー・・・・小さじ1/2
赤とうがらし・・・・２本	クミンパウダー・・小さじ１
水・・・・・・・・・・１Ｌ	コリアンダーパウダー・・・・小さじ１
トマトピューレ・大さじ２	レッドチリペッパー・・・・小さじ1/2
サラダ油・・・・大さじ１	塩・・・・・・・・小さじ１

●作り方

①ほうれん草をゆでてみじん切りにしておく。
②鶏もも肉は一口大に切る。サラダ油を入れたなべに赤とうがらしを加え、火にかけ香りが出たら、鶏もも肉を炒める。
③水、ターメリックパウダー、クミンパウダー、コリアンダーパウダー、レッドチリペッパー、塩を❷に加える。
④❶とトマトピューレを加えて煮る。

◆ 中華まんじゅう



●材料（15個分）

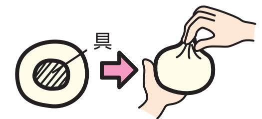


小麦パン生地

水・・・・・・180mL	【具　材】
強力粉・・・・・100g	豚ひき肉・・・・150g
薄力粉・・・・・200g	生しいたけ・・・・・3枚
砂糖・・・・・・・15g（大2）	たけのこ・・・・100g
塩・・・・・・・・・3g（小0.5）	長ねぎ・・・・・・・1本
ラード・・・・・・20g	しょうが・・・・・・1片
ドライイースト・・・3g（小0.8+0.5）	ごま油・・・・・大さじ1
	しょうゆ・・・・小さじ1
	塩・・・・・・・・・・少々
	こしょう・・・・・・少々
	砂糖・・・・・・・・・少々

●作り方

①**強力粉**、**薄力粉**、**砂糖**、**塩**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**と**ラード**を入れ、❶と**ドライイースト**を加える。
③「**小麦**」コース「**パン生地**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。
④生地を15等分して丸め、ふきんをかけて10～15分休ませる。
⑤ボールに**豚ひき肉・ごま油・しょうゆ**に、すりおろした**しょうが**（1/2片）を入れて練っておき、みじん切りにした**生しいたけ・たけのこ・長ねぎ**と残りの**しょうが**を加え、**塩・こしょう・砂糖**で味を調えながらさらに練り合わせ、15等分しておく。
⑥生地を円形にのばし、❺をのせ周囲を絞るようにして寄せて包み形を丸く整える。



⑦5cm角に切った硫酸紙に、包み終わりを上にしてのせる。
打ち粉をしたオーブンの受皿に❻を並べ、35～38℃で約25分発酵させる。
⑧蒸し器に❼を並べ、強火で20～25分蒸す。

◆ アプリコットペストリー



●材料（12個分）



~~予約~~　小麦パン生地

強力粉・・・・・300g	溶き卵・・・・・・・・適量
砂糖・・・・・・・36g（大4）	カスタードクリーム・・・・240g
塩・・・・・・・・・5g（小1）	アプリコットジャム・・・・240g
水・・・・・・180mL	アプリコット（シロップ漬け2つ割り）・・24個
ドライイースト・・・3g（小0.8+0.5）	アプリコットジャム（仕上げ用）・・・・適量
全卵・・・・・・・30g	
無塩バター・・・・25g	

●作り方

①**強力粉**、**砂糖**、**塩**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、❶と**無塩バター**と**卵**と**ドライイースト**を加える。
③「**小麦**」コース「**パン生地**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。
④生地が出来れば、12分割し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
⑤30cmくらいの棒状にのばし、ねじって8の字にし、天板にアルミホイルを敷き、並べる。
⑥30℃で30分発酵させる。
⑦表面に**溶き卵**を塗り、両側のへこみの部分に、**カスタードクリーム**、**アプリコットジャム**、**アプリコット**の順にのせる。
⑧180℃に予熱したオーブンで13分焼く。
⑨**アプリコットジャム**を水に溶いたものを表面に塗る。

◆ オレンジペストリー



●材料（12個分）



~~予約~~　小麦パン生地

強力粉・・・・・300g	オレンジピール・・・70g
砂糖・・・・・・・36g（大4）	
塩・・・・・・・・・5g（小1）	溶き卵・・・・・・・・適量
水・・・・・・180mL	オレンジスライス（シロップ漬）・・・・・6枚
ドライイースト・・・3g（小0.8+0.5）	粉糖・・・・・・・・・・適量
全卵・・・・・・・30g	
無塩バター・・・・25g	

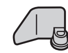
●作り方

①**強力粉**、**砂糖**、**塩**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、❶と**無塩バター**、**卵**、**オレンジピール**、**ドライイースト**を加える。
③「**小麦**」コース「**パン生地**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。
④生地が出来れば、12分割し、それぞれ丸める。10分のベンチタイムをとる。
⑤丸めなおし、マフィンカップに入れて天板に並べる。
⑥30℃で30分発酵させる。
⑦表面に**溶き卵**を塗り、**オレンジスライス**を1/2枚のせて180℃に予熱したオーブンで13分焼く。
⑧仕上に**粉糖**をかける。

◆ 海鮮ピザ



●材料（24cm　2枚分）



小麦ピザ生地

強力粉・・・・２６０ｇ	水・・・・・１８０mL
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)	ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
塩・・・・・・・・４ｇ(小0.8)	打粉・・・・・・・・・・適量
ショートニング・・２０ｇ	

ピザソース・・・・・・適量	粗引きこしょう・・・・・適量
えび・・・・・・・・・１０尾	ピザチーズ・・・・・２００ｇ
ほたて（小）・・・・２０個	刻みパセリ・・・・・・・適量
ゆで蛸・・・・・・３００ｇ	
いか（中）・・・・・・２杯	

●作り方

①**強力粉**、**砂糖**、**塩**、**ショートニング**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、❶を加え、**ドライイースト**を入れる。
③「小麦」コース「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④**えび**は殻をむき、背綿をとり、半分に切る。**ほたて**は洗っておく。**ゆで蛸**はスライスしておく。**いか**は足を取り、胴を輪切りにしておく。
⑤生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
⑥１個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らに26cm程度の円形にのばしたら、端を2回織り込み、土手を作る。
⑦200℃に予熱したオーブンに入れて10分焼く。
⑧オーブンから生地を取り出し、**ピザソース**をぬり、えび、ほたて、蛸、いかを並べて**粗引きこしょう**をふり、**ピザチーズ**をのせる。最後に**刻みパセリ**を散らす。
⑨200℃に予熱したオーブンに更に入れて10分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ
水・・・・・・・・・・・・１８０mL
ドライイースト・・・・・・・・２ｇ(小0.8)

◆ 照り焼きチキンピザ



●材料（24cm　2枚分）



小麦ピザ生地

強力粉・・・・２６０ｇ	水・・・・・１８０mL
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)	ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
塩・・・・・・・・４ｇ(小0.8)	打粉・・・・・・・適量
ショートニング・・２０ｇ	

鶏もも肉・・・・・・・・２枚	味噌ソース・・・・・・・・適量
しょうが・・・・・・・適量	ピザチーズ・・・・・２００ｇ
しょうゆ、みりん・・・適量	

●作り方

①**強力粉**、**砂糖**、**塩**、**ショートニング**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、❶を加え、**ドライイースト**を入れる。
③「小麦」コース「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④**鶏もも肉**はスライスした**しょうが**、**しょうゆ**、**みりん**に2時間程漬けておく。
⑤230℃に予熱したオーブンに❸を入れて20～30分焼いてから、冷ましておく。そぎ切りにしておく。
⑥生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、残った生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
⑦１個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らに26cm程度の円形にのばしたら、端を2回織り込み、土手を作る。
⑧❼の生地に**味噌ソース**をぬり、❹を並べ**ピザチーズ**をのせる。
⑨200℃に予熱したオーブンに入れて15～20分程度焼く。

生地

小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ
水・・・・・・・・・・・・１８０mL
ドライイースト・・・・・・・・２ｇ(小0.8)

◆ フォカッチャ



●作り方
①**強力粉**、**砂糖**、**塩**、**ショートニング**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、❶を加え、**ドライイースト**を入れる。

●材料（24cm　2枚分）



小麦ピザ生地

強力粉・・・・２６０ｇ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)
塩・・・・・・・・４ｇ(小0.8)
ショートニング・・２０ｇ
水・・・・・１８０ｍＬ
ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
打粉・・・・・・・適量
黒オリーブ(種抜き、加工済)・・・・・・・適量

③「**小麦**」コース「**ピザ生地**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。
④**黒オリーブ**はスライスする。
⑤生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
⑥1個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らに24cm程度の円形にのばす。表面の指で穴をあけて、30℃で40分程度成形発酵する。途中で❹を生地の穴のところに埋めてゆく。
⑦200℃に予熱したオーブンに入れて15〜20分程度焼く。

生地
小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ
水・・・・・・・・・・・・１８０ｍＬ
ドライイースト・・・・・・・・２ｇ(小0.8)

◆ コーンピザ



●作り方
①**強力粉**、**砂糖**、**塩**、**ショートニング**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、❶を加え、**ドライイースト**を入れる。
③「**小麦**」コース「**ピザ生地**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

●材料（24cm　2枚分）



小麦ピザ生地

強力粉・・・・２６０ｇ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)
塩・・・・・・・・４ｇ(小0.8)
ショートニング・・２０ｇ
水・・・・・１８０ｍＬ
ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
打粉・・・・・・・適量

スイートコーン（生）・・２本
マヨネーズ・・・・・・・適量
ピザチーズ・・・・・２００ｇ
バジル・・・・・・・・・・適量

④**スイートコーン**は実をそぎ切りにする。軽くゆでてから冷ましておく。**マヨネーズ**を合わせておく。
⑤生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
⑥1個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らに26cm程度の円形にのばしたら、端を2回織り込み、土手を作る。
⑦生地に❹をのせ、**ピザチーズ**をのせて**バジル**をふる。
⑧200℃に予熱したオーブンに入れて15〜20分程度焼く。

生地
小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ
水・・・・・・・・・・・・１８０ｍＬ
ドライイースト・・・・・・・・２ｇ(小0.8)

◆ ふつうのピザ



●作り方
①**強力粉**、**砂糖**、**塩**、**ショートニング**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、❶を加え、**ドライイースト**を入れる。
③「**小麦**」コース「**ピザ生地**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

●材料（24cm　2枚分）



小麦ピザ生地

強力粉・・・・２６０ｇ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)
塩・・・・・・・・４ｇ(小0.8)
ショートニング・・２０ｇ
水・・・・・１８０ｍＬ
ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
打粉・・・・・・・適量

サラミソーセージ・・・５０ｇ
ピーマン・・・・・・・４０ｇ
玉ねぎ・・・・・・・・８０ｇ
コーン（缶詰）・・・・８０ｇ
トマト・・・・・・・・・・６枚
ピザソース・・・・・・・適量
ピザチーズ・・・・・２００ｇ
パセリ・・・・・・・・・・少々

④**サラミソーセージ**、**ピーマン**、**玉ねぎ**、**トマト**はうすくスライスする。**コーン**は缶から取り出し、水気を切っておく。
⑤生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
⑥1個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らに26cm程度の円形にのばしたら、端を2回織り込み、土手を作る。
⑦生地に**ピザソース**をぬり、❹をのせ、**ピザチーズ**をのせて**パセリ**をふる。
⑧200℃に予熱したオーブンに入れて15〜20分程度焼く。

生地
小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ
水・・・・・・・・・・・・１８０ｍＬ
ドライイースト・・・・・・・・２ｇ(小0.8)

◆ フルーツピザ



生地

小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ 水・・・・・・・・・・・・１８０mL ドライイースト・・・・・・・・・２ｇ(小0.8)

●材料（24cm　2枚分）



小麦ピザ生地

強力粉・・・・２６０ｇ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)
塩・・・・・・・・・４ｇ(小0.8)
ショートニング・・２０ｇ
水・・・・・１８０mL
ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
打粉・・・・・・・適量

ブルーベリー・・・・・５０ｇ
バナナ・・・・・・・１５０ｇ
いちじく・・・・・・１５０ｇ
キウイ・・・・・・・・・５０ｇ
アボガド・・・・・・１００ｇ
ピザチーズ・・・・・２００ｇ

●作り方
①強力粉、砂糖、塩、ショートニングはよく混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、❶を加え、ドライイーストを入れる。
③「小麦」コース「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④ブルーベリーは洗っておく。
⑤バナナ、キウイ、アボガドは皮をむき、うすくスライスする。いちじくは皮をむき、たて4つに切る。
⑥生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
⑦1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、麺棒で平らに26cm程度の円形にのばしたら、端を2回織り込み、土手を作る。
⑧生地に❹❺をのせ、ピザチーズをのせる。
⑨200℃に予熱したオーブンに入れて15～20分程度焼く。

◆ アンチョビトマトピザ



生地

小麦粉食パンミックス粉・・３００ｇ 水・・・・・・・・・・・・１８０mL ドライイースト・・・・・・・・・２ｇ(小0.8)

●材料（24cm　2枚分）



小麦ピザ生地

強力粉・・・・２６０ｇ
砂糖・・・・・・２０ｇ(大2+小1)
塩・・・・・・・・・４ｇ(小0.8)
ショートニング・・２０ｇ
水・・・・・１８０mL
ドライイースト・・・２ｇ(小0.8)
打粉・・・・・・・適量

アンチョビ（缶詰）・・４０ｇ
トマト・・・・・・・２００ｇ
黒オリーブ・・・・・・２０ｇ
ブルーチーズ・・・・・４０ｇ
ピザソース・・・・・・・・適量
ピザチーズ・・・・・２００ｇ

●作り方
①強力粉、砂糖、塩、ショートニングはよく混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、❶を加え、ドライイーストを入れる。
③「小麦」コース「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④アンチョビは缶から取り出し、汁をとっておく。
⑤トマトはうすくスライスする。黒オリーブは輪切りにブルーチーズは小さく切る。
⑥生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、冷蔵庫に入れておく。
⑦1個を冷蔵庫から取り出し、打粉をした板にのせ、麺棒で平らに26cm程度の円形にのばしたら、端を2回織り込み、土手を作る。
⑧生地にピザソースをぬり、❹❺をのせ、ピザチーズをのせる。
⑨200℃に予熱したオーブンに入れて15～20分程度焼く。

◆ フルーツ焼きパン



●作り方
①小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉、塩、砂糖、ショートニングを混ぜておく。

●材料（6個分）





小麦ゼロパン生地

小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉・・３００ｇ
塩・・・・・・・・・３ｇ(小0.5)
砂糖・・・・・・１０ｇ(大1+小0.8)
ショートニング・・３０ｇ
水・・・・・２７０mL
ドライイースト・・４ｇ(小1+0.8)
【具】フルーツ
バナナ、マンゴー、桃、アボガド・・・・・適量

②パンケースに水を入れ、❶とドライイーストを入れる。
③「小麦ゼロ」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④フルーツの具は小さく切っておく。
⑤生地が出来上がれば、プリンカップ(8cm)に半分程度入れ、❹をのせてから、更に空間を作らないように生地を入れる。
⑥30℃で約30分程度成形発酵をする。
⑦200℃の予熱したオーブンで20分程度焼く。

◆ 揚げパン



●作り方
①小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉、塩、砂糖、ショートニングを混ぜておく。

●材料（16個分）

小麦ゼロパン生地

小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉・・３００ｇ	水・・・・２７０mL
塩・・・・・・・・・３ｇ(小0.5)	ドライイースト・・４ｇ(小1+0.8)
砂糖・・・・・・１０ｇ(大1+小0.8)	サラダ油・・・・適量
ショートニング・・３０ｇ	黒砂糖､白砂糖・・適量

②パンケースに水を入れ、❶とドライイーストを入れる。
③「小麦ゼロ」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、サラダ油をぬったバットにスプーンで生地をすくって丸く置く。
⑤30℃で約30分程度成形発酵をする。
⑥170℃に熱したサラダ油に❺を入れて、きつね色になるまで揚げる。
⑦油切りをし、黒砂糖あるいは白砂糖をまぶす。

◆ ドライフルーツ蒸しパン



●作り方
①小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉、塩、砂糖、ショートニングを混ぜておく。

●材料（6個分）

小麦ゼロパン生地

小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉・・３００ｇ	ドライイースト・・４ｇ(小1+0.8)
塩・・・・・・・・・３ｇ(小0.5)	【具】ドライフルーツ
砂糖・・・・・・１０ｇ(大1+小0.8)	クランベリー、くるみ、
ショートニング・・３０ｇ	マンゴー、レーズン、
水・・・・・２７０mL	あんず、いちじく・・適量

②パンケースに水を入れ、❶とドライイーストを入れる。
③「小麦ゼロ」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④ドライフルーツの具は小さく切っておく。
⑤生地が出来上がれば、プリンカップ(8cm)に半分程度入れ、❹をのせてから、更に空間を作らないように生地を入れる。
⑥30℃で約30分程度成形発酵をする。
⑦蒸し器で15分程度蒸す。

◆ ハンバーガー



●作り方
①小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉、塩、砂糖、ショートニングを混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、❶とドライイーストを入れる。
③「小麦ゼロ」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、直径10cm位の、グラタン皿に詰める。
⑤30℃で約30分程度成形発酵をする。
⑥220℃に予熱したオーブンで約20分程度焼く。

●材料（4個分）

小麦ゼロパン生地

小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉・・・３００ｇ	合挽肉・・・・・・２００ｇ
塩・・・・・・・・・・３ｇ(小0.5)	とうふ・・・・・・・1/4丁
砂糖・・・・・・・１０ｇ(大1+小0.8)	玉ねぎ・・・・・・・1/2個
ショートニング・・３０ｇ	ナツメグ・・・・・・適量
水・・・・・・２７０mL	しょうゆ・・・・・小さじ１
ドライイースト・・・・４ｇ(小1+0.8)	コンソメ(顆粒)・・大さじ１
	塩、こしょう・・・・・少々
	サラダ油・・・・・大さじ１
	トマト・・・・・・・・１個
	レタス・・・・・・・・４枚
	スライスチーズ・・・・４枚
	トマトケチャップ・・・適量
	マスタード・・・・・・適量

⑦玉ねぎはみじん切りにして、サラダ油を入れて熱したフライパンで炒めて、冷ましておく。
⑧ボールに合挽肉、とうふ、❼を入れ、ナツメグ、しょうゆ、塩、こしょう、コンソメを加えて良くかき混ぜて4個に分ける。
⑨フライパンにサラダ油を入れて熱し、❽を入れて、うすく丸く焼きあがったパンの大きさまで広げる。
⑩両面を焼き冷ましておく。
⑪焼きあがったパンをスライスして、切り口をトースターでさっと焼く。
⑫切り口を焼いたパンにハンバーグを置き、トマトケチャップ、マスタードをぬり、スライスチーズ、トマト、レタスを置いて残りのパンをのせる。

◆ あんパン



●材料（12個分）



米粉パン生地

米粉パン用ミックス粉・・・・・・３００ｇ	つぶあん・・・・３００ｇ
水・・・・・・・１９０mL	溶き卵・・・・・・・・適量
ドライイースト・・・・３ｇ(小0.8+0.5)	黒ごま・・・・・・・・適量
	打粉・・・・・・・・・適量

●作り方

①パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**を加え、**ドライイースト**を入れる。
②**「米粉」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
③生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、12個に分割し、それぞれ丸め、ベンチタイムを10分間とる。
④あらかじめ25gに分けて丸めておいた**つぶあん**を生地で包み、天板に並べる。
⑤30℃で約30分程度成形発酵をする。
⑥表面に**溶き卵**をぬり、真ん中に**黒ごま**をトッピングして200℃で13分オーブンで焼く。

◆ カレーパン



●材料（12個分）



米粉パン生地

米粉パン用ミックス粉・・・・・・３００ｇ	カレーの具・・・４２０ｇ
水・・・・・・・１９０mL	溶き卵・・・・・・・・適量
ドライイースト・・・・３ｇ(小0.8+0.5)	ぬり卵・・・・・・・・適量
	パン粉・・・・・・・・適量
	打粉・・・・・・・・・適量

●作り方

①パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**を加え、**ドライイースト**を入れる。
②**「米粉」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
③生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、12個に分割し、それぞれを丸め、ベンチタイムを10分間とる。
④あらかじめ35gに分けておいた**カレーの具**を生地で包む。
⑤**溶き卵**にパン生地をくぐらせ、**パン粉**を全体にまんべんなくつけて、天板に並べる。
⑥30℃で約30分程度成形発酵をする。
⑦表面に**溶き卵**をぬり、200℃で13分オーブンで焼く。

◆ カレーの具

●材料

牛挽肉・・・１５０ｇ	ビーフコンソメ・・３０ｇ
玉ねぎ・・・　１／２個	カレー粉・・・・３０ｇ
にんじん・・　１／２本	塩・・・・・・・・・５ｇ
にんにく・・・・１片	こしょう・・・・・適量
水・・・・・７００mL	薄力粉・・・・・８０ｇ
ごま油・・・・・適量	

①**にんにく**、**玉ねぎ**、**にんじん**はみじん切りにする。
②フライパンに**ごま油**を入れ、❶のにんにくを加えて香りが出たら、玉ねぎ、にんじん、**牛挽肉**を加えて炒める。
③❷に**水**を加えて沸騰させ、**ビーフコンソメ**、**カレー粉**、**塩**、**こしょう**を加えて混ぜる。
④更に**薄力粉**をダマにならないように加えて混ぜて煮る。
＊少し硬めの方がよい。硬さの調節は薄力粉の量で調節します。

◆ 抹茶あずき蒸しロール



●材料（8個分）

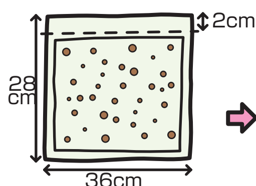


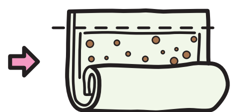
米粉パン生地

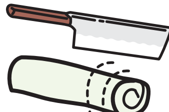
米粉パン用ミックス粉・・・・・・３００ｇ	抹茶・・・・・・・小さじ１
水・・・・・・・１９０mL	あずきの甘納豆・・・２７０ｇ
ドライイースト・・・・３ｇ(小0.8+0.5)	

●作り方

①パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**と**抹茶**を加え、**ドライイースト**を入れる。
②**「米粉」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
③生地ができたら、約28cm×35cmの長方形にめん棒で伸ばし、奥だけ2cmほど残して全面に**甘納豆**を散らす。
④手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと止めておく。
※軽く転がして、太さを均一にするとよいでしょう。
⑤❷を包丁で8等分し、１個づつアルミケースに入れる。
⑥オーブンの受皿に並べ、35～38℃で約35分成形発酵させる。
⑦蒸し器に❹を並べ、強火で10～15分蒸す。





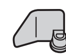




◆ そば粉おやき



●材料（10個分）



米粉パン生地

米粉パン用ミックス粉・・・・・・２７０ｇ	（具）
水・・・・・・・１９０mＬ	かぼちゃの煮物・・・５０ｇ
ドライイースト・・・・３ｇ(小0.8+0.5)	ひじきの煮物・・・・５０ｇ
そば粉・・・・・・３０ｇ	野沢菜（漬物）・・・５０ｇ
打粉・・・・・・・・適量	きんぴらごぼう・・・５０ｇ
	ごま油・・・・・・・・適量

●作り方

①パンケースに**水**を入れ、**米粉ミックス粉**と**そば粉**を加え、**ドライイースト**を入れる。

②**「米粉」**コース**「パン生地」**メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

③生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、約50gに分けておく。

④円形にのばし、**具**をのせ、端をくっつけて饅頭を作る。

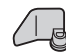
⑤30℃で約30分程度成形発酵をする。

⑥ホットプレートに**ごま油**をぬり、180℃に熱する。
❺をプレートに載せ、表面を焼き、裏返す。
両面が焼けたら、ふたをして、160℃に温度を下げ、火を通す。

◆ ピタパン



●材料（10個分）



米粉パン生地

米粉パン用ミックス粉・・・・・・３００ｇ	ドライイースト・・・３ｇ(小0.8+0.5)
水・・・・・・・１９０mＬ	

●作り方

①パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**を加え、**ドライイースト**を入れる。

②**「米粉」**コース**「パン生地」**メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

③生地ができたら、10等分して直径17cmくらいに丸く伸ばす。

④オーブンの受皿に薄く油をぬり、生地をのせてふきんをかけ、室温で約30分休ませる。

⑤予熱した約250℃のオーブンで4～5分焼く。
（焼き色がつく前に取り出す。生地が全体にふくらむのが目安）

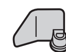
⑥ピタパンを半分に切り、真ん中を開く。

⑦お好みの具をつめる。
（例）ハム、レタス、チーズ、スモークサーモン、クリームチーズ、きゅうり

◆ クリームチーズパン

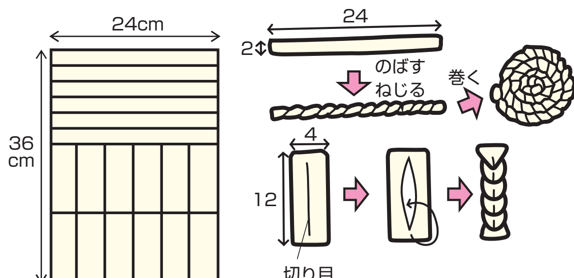


●材料（18個分）



米粉パン生地

米粉パン用ミックス粉・・・・・・３００ｇ	バター・・・・・・・・７０ｇ
水・・・・・・・１９０mＬ	クリームチーズ・・・７０ｇ
ドライイースト・・・・３ｇ(小0.8+0.5)	溶き卵・・・・・・・・・１個



●作り方

①パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**を加え、**ドライイースト**を入れる。

②**「米粉」**コース**「パン生地」**メニューを選択して、**スタートキー**を押す。

③生地を約15×30cmの長方形に伸ばし、5っm幅にスライスして冷やした**バター**と**クリームチーズ**をのせて3つ折りにし、ラップに包んで冷蔵庫で約30分休ませる。

④❸の生地を折やまを縦にして約15×40cmに伸ばし、3つ折りにする。これを3回くり返して冷蔵庫で約30分休ませる。

⑤❹の生地を約24×36cmの長方形に伸ばし、お好みの形に成形する。（イラスト参照）

⑥オーブンの受皿に薄く油をぬり、生地を並べ霧吹きをし、35～38℃で約35分成形発酵させる。

⑦**溶き卵**をぬり、200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。

◆ 夏野菜ピザ



●材料（24cm　2枚分）



米粉ピザ生地

米粉パン用ミックス粉・・・・・３００g	かぼちゃ・・・・・・８０g
水・・・・・１９０mL	なす・・・・・・・１２０g
ドライイースト・・・３g（小0.8+0.5）	ゴーヤ・・・・・・・・４０g
打粉・・・・・・・適量	ししとう・・・・・・・８本
	オクラ・・・・・・・・・６本
	スイートコーン・・・４０g
	トマト（スライス）・・・３枚
	みそだれ（豆みそ）・・・適量
	ピザチーズ・・・・２００g

●作り方

①パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**を加え、**ドライイースト**を入れる。
②「米粉」コース「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
③**かぼちゃ**、**ゴーヤ**はスライスする。
なすは輪切りに、**オクラ**はたて半分に切る。
④**ししとう**と❸を蒸しておく。
⑤**スイートコーン**は実を削り、ゆでておく。
⑥生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
⑦1個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らに26cm程度の円形にのばしたら、端を2回織り込み、土手を作る。
⑧生地に**みそだれ**をぬり、❹❺をのせ、**ピザチーズ**をのせ、スライスした**トマト**を飾る。
⑨200℃に予熱したオーブンに入れて15～20分程度焼く。

◆ ドライカレーピザ



●材料（24cm　2枚分）



米粉ピザ生地

米粉パン用ミックス粉・・・・・３００g	合びき肉・・・・・・２７０g
水・・・・・１９０mL	玉ねぎ・・・・・・・１６０g
ドライイースト・・・３g（小0.8+0.5）	にんじん・・・・・・・７０g
打粉・・・・・・・適量	にんにく・・・・・・・・１片
	サラダ油・・・・・・・・適量
	塩、こしょう・・・・・・少々
	コンソメ（顆粒）・・大さじ1/2
	カレー粉・・・・・・大さじ１
	コリアンダー・・・・小さじ１
	ピザチーズ・・・・・２００g
	パセリ・・・・・・・・・少々

●作り方

①パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**を加え、**ドライイースト**を入れる。
②「米粉」コース「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
③**玉ねぎ**、**にんじん**、**にんにく**は皮をむいてみじん切りにする。
④フライパンに**サラダ油**を入れ、にんにくを加えて熱し、香りが出てきたら、玉ねぎ、にんじんを炒め、更に**合びき肉**を加えて炒める。
塩、こしょうをし、**コンソメ、カレー粉、コリアンダー**を加えて炒める。
⑤生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
⑥１個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らに26cm程度の円形にのばしたら、端を2回織り込み、土手を作る。
⑦生地に❹をのせ、**ピザチーズ**をのせ、**パセリ**をふる。
⑧200℃に予熱したオーブンに入れて15～20分程度焼く。

◆ 味噌カツピザ



●材料（24cm　2枚分）



米粉ピザ生地

米粉パン用ミックス粉
・・・・・３００ｇ
水・・・・・・１９０mL
ドライイースト・・・・３ｇ(小0.8+0.5)
打粉・・・・・・・・適量

ヒレカツ・・・・５００ｇ
みそだれ(豆みそ)・・・適量
ピザチーズ・・・１００ｇ

●作り方
①パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**を加え、**ドライイースト**を入れる。
②「米粉」コース「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
③**ヒレカツ**は適当な大きさに切っておく。
④生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
⑤１個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らに26cm程度の円形にのばしたら、端を2回織り込み、土手を作る。
⑥生地に**みそだれ**をぬり、❸を並べ、さらに**みそだれ**をぬり、**ピザチーズ**をのせる。
⑦200℃に予熱したオーブンに入れて15〜20分程度焼く。

◆ 鮭いくらピザ



●材料（24cm　2枚分）



米粉ピザ生地

米粉パン用ミックス粉
・・・・・３００ｇ
水・・・・・・１９０mL
ドライイースト・・・・３ｇ(小0.8+0.5)
打粉・・・・・・・・適量

鮭(切り身)・・・・３００ｇ
いくら・・・・・１２０ｇ
みそだれ(豆みそ)・・・適量
ピザチーズ・・・２００ｇ

●作り方
①パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**を加え、**ドライイースト**を入れる。
②「米粉」コース「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
③**鮭**は皮を焼いたら、スライスしてから皿に並べ、蒸しておく。
④生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
⑤１個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らに26cm程度の円形にのばしたら、端を2回織り込み、土手を作る。
⑥生地に**みそだれ**をぬり、❸を並べ、**いくら**をのせ、**ピザチーズ**をのせる。
⑦200℃に予熱したオーブンに入れて15〜20分程度焼く。

◆ うなぎピザ



●材料（24cm　2枚分）



米粉ピザ生地

米粉パン用ミックス粉
・・・・・３００ｇ
水・・・・・・１９０mL
ドライイースト・・・・３ｇ(小0.8+0.5)
打粉・・・・・・・・適量

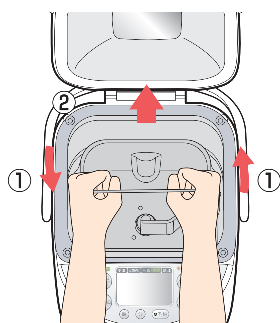
うなぎの蒲焼・・４００ｇ
蒲焼のたれ・・・・２０ｇ
みそだれ(豆みそ)・・・適量
ピザチーズ・・・１００ｇ

●作り方
①パンケースに**水**を入れ、**米粉パン用ミックス粉**を加え、**ドライイースト**を入れる。
②「米粉」コース「ピザ生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。
③**うなぎの蒲焼**は適当な大きさに切っておく。
④生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、2つに分けて、各々ポリ袋に入れて、生地を使うまで冷蔵庫に入れておく。
⑤１個を冷蔵庫から取り出し、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らに26cm程度の円形にのばしたら、端を2回織り込み、土手を作る。
⑥生地に**蒲焼のたれ**をぬり、③を並べ、**みそだれ**かけ、**ピザチーズ**をのせる。
⑦200℃に予熱したオーブンに入れて15〜20分程度焼く。

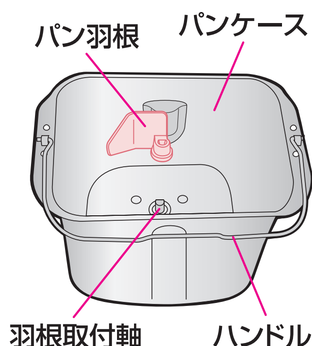
天然酵母パンを作る

材料を入れ、準備をする

1 パン羽根をセットする



①ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。



②専用の羽根を取り付けます。
※羽根は3種類あります。
パン羽根をご使用ください。



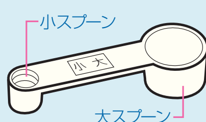
◆天然酵母食パンの材料

●材料
強力粉・・・・・２８０g
塩・・・・・・・・・・３g (小0.5)
砂糖・・・・・・・２０g (大2+小1)
水・・・・・・１５０mL
生種・・・・・・・３０g (大3)

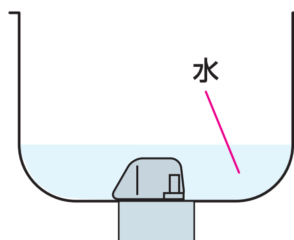
＊新鮮な材料を使いましょう
粉やドライイーストは湿気が苦手です。必ず製造年月日を調べて新しいものを選びましょう。

＊室温・水温は必ずチェック!
室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを悪くすることがあります。

＊材料は正確に量りましょう
正確に量らないと、でき上がりが悪くなってしまいます。付属の計量カップ・計量スプーンを使うか、調理用のはかりをお使いください。

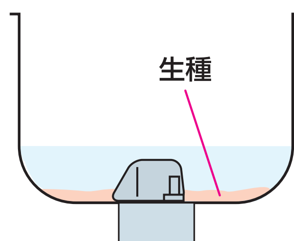


2 材料をパンケースに入れる



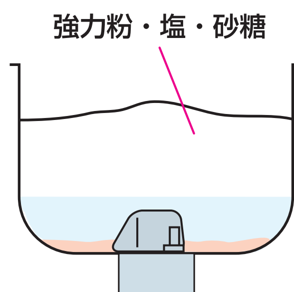
①パンケースに水を入れます。
※室温が20℃以上の時は、10℃の冷水をお使いください。



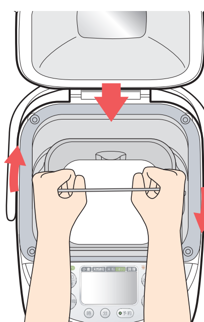


②生種を入れます。
※生種は、全体をよくかき混ぜてから計量したものをお使いください。





③強力粉・塩・砂糖を入れます。
※あらかじめ、水・生種以外の材料は混ぜておきます。



④パンケースを取り出しと反対方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

＊天然酵母生種のつくりかたは（☞50ページ）をお読みください。
＊予約して天然酵母食パン・パン生地を作ることができます。（☞51ページ）
※中に入れる食材により予約してはいけない食材があります。レシピに 予約 マークがある場合は予約しないでください。をご覧ください。

スタートさせる

3 天然酵母コースキーで食パンメニューを選ぶ



- 天然酵母コースキーを押すたびに、**「食パン」「パン生地」「生種おこし」**が点滅します。**「食パン」**を点滅させてください。
  ※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。
- 表示部には、でき上がり時間を表示します。

4 スタートキーを押す



- スタートランプが点灯し、でき上がり時間を表示します。
  ※焼き始めると残時間表示になります。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**3** から操作してください。

※スタートから約8分後ブザーが鳴り、ミックスコールをお知らせします。

◆**食パンが作りたいときは** ………11ページ

◆**天然パン生地が作りたいときは** ………47ページ

◆**予約したいときは** ………51ページ

生地を取り出す

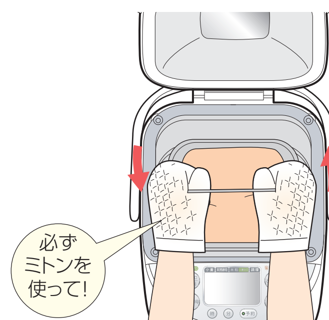
5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る



※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了ブザー音がなり続けます。
必ず、**とりけしキー**を押してください。

※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 パンケースを取り出す



- ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。
  ※焼き上がったパンは、すぐに取り出してください。

7 パンを取り出す



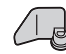
- 網などで浮かし、パンの蒸気を逃がすようにしてください。
- 焼き上がったパンに羽根が残った場合は、パンが冷めてから割ばしなどで取り出してください。
  パンが熱い時に取り出す場合は羽根も熱いので、やけどに充分ご注意ください。

※表示部に「庫内高温」表示が点灯していると操作できません。
「庫内高温」表示が消灯してから操作してください。

◆ グラハム粉パン



●材料



天然酵母食パン

強力粉・・・・・２７０ｇ	水・・・・・１５０ｍＬ
砂糖・・・・・・・２０ｇ(大2+小1)	生種・・・・・・３０ｇ(大3)
塩・・・・・・・・・３ｇ(小0.5)	グラハム粉・・・３０ｇ

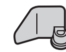
●作り方

①強力粉、グラハム粉、砂糖、塩はよく混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、生種と❶を加える。
③「天然酵母」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ 全粒粉パン



●材料



天然酵母食パン

強力粉・・・・・２５０ｇ	水・・・・・１５０ｍＬ
砂糖・・・・・・・２０ｇ(大2+小1)	生種・・・・・・３０ｇ(大3)
塩・・・・・・・・・３ｇ(小0.5)	全粒粉・・・・・５０ｇ

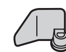
●作り方

①強力粉、全粒粉、砂糖、塩はよく混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、生種と❶を加える。
③「天然酵母」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ 小麦胚芽パン



●材料



天然酵母食パン

強力粉・・・・・２７０ｇ	生種・・・・・・３０ｇ(大3)
砂糖・・・・・・・２０ｇ(大2+小1)	小麦胚芽・・・・１５ｇ
塩・・・・・・・・・３ｇ(小0.5)	ブラン・・・・・１５ｇ
水・・・・・・１５０ｍＬ	

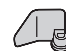
●作り方

①強力粉、小麦胚芽、ブラン、砂糖、塩はよく混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、生種と❶を加える。
③「天然酵母」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ はったい粉パン



●材料



天然酵母食パン

強力粉・・・・・２７０ｇ	水・・・・・１５０ｍＬ
砂糖・・・・・・・２０ｇ(大2+小1)	生種・・・・・・３０ｇ(大3)
塩・・・・・・・・・３ｇ(小0.5)	はったい粉・・・３０ｇ

●作り方

①強力粉、はったい粉、砂糖、塩はよく混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、生種と❶を加える。
③「天然酵母」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ 紅茶プルーンパン



 予約 天然酵母食パン

強力粉・・・・・３００g	生種・・・・・３０g（大3）
砂糖・・・・・・・・２０g（大2+小1）	プルーンの紅茶煮
塩・・・・・・・・・・３g（小0.5）	・・・６０g
水・・・・・・・１５０mL	

●作り方
①強力粉、砂糖、塩はよく混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、生種、プルーンの紅茶煮と❶を加える。
③「天然酵母」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

●プルーンの紅茶煮●

■材料

紅茶の葉・・・・・大さじ２	ドライプルーン・・２００g
水・・・・・・・・・４００mL	砂糖・・・・・・・・大さじ４

■作りかた
①分量の水を沸かし、紅茶の葉を入れて濃いめの紅茶液を作る。
②紅茶液にドライプルーンと砂糖を入れ、弱火で15分煮る。
③味がしみ込むまで1日置く。

◆ ライ麦パン



●材料

 予約 天然酵母食パン

強力粉・・・・・２７０g	水・・・・・・１４０mL
砂糖・・・・・・・・２０g（大2+小1）	生種・・・・・・・３０g（大3）
塩・・・・・・・・・・３g（小0.5）	ライ麦粉・・・・３０g

●作り方
①強力粉、ライ麦粉、砂糖、塩はよく混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、生種と❶を加える。
③「天然酵母」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ きびパン



●材料

 天然酵母食パン

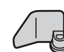
強力粉・・・・・３００g	水・・・・・・１５０mL
砂糖・・・・・・・・２０g（大2+小1）	生種・・・・・・・３０g（大3）
塩・・・・・・・・・・３g（小0.5）	もちきび・・・・３０g

●作り方
①強力粉、砂糖、塩はよく混ぜておく。
②パンケースに水を入れ、生種と❶を加える。もちきびを加える。
③「天然酵母」コース「食パン」メニューを選択して、スタートキーを押す。

◆ ハーブパン



●材料（10個分）



天然酵母パン生地

強力粉・・・・３００ｇ	水・・・・・・・・１５０ｍＬ
砂糖・・・・・・・２０ｇ（大2+小1）	生種・・・・・・・・３０ｇ（大3）
塩・・・・・・・・３ｇ（小0.5）	ハーブミックス・・・・・・大さじ1½

●作り方

①**強力粉**、**砂糖**、**塩**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、**生種、ハーブミックス**と❶を加える。
③**「天然酵母」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④生地を10等分して丸め、ふきんをかけて約15～20分休ませる。
⑤オーブンの受皿に薄く油を塗り、楕円に丸めた生地を並べ、表面にかみそりでななめに切り目を入れる。
⑥霧吹きをし、35～38℃で50～60分発酵させる。
⑦約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。



発酵前に切り目を入れる

●ハーブミックスはオレガノ・タイム・バジル・イタリアンパセリなどのドライハーブを混ぜ合わせたものです。

◆ くるみあんパン



●材料（12個分）



天然酵母パン生地

強力粉・・・・・３００ｇ	バター・・・・・・・・３０ｇ
砂糖・・・・・・・２０ｇ（大2+小1）	
塩・・・・・・・・・３ｇ（小0.5）	あん・・・・・・・・５００ｇ
水・・・・・・１５０ｍＬ	くるみ（きざむ）・・・１２５ｇ
生種・・・・・・・３０ｇ（大3）	けしの実・・・・・・・適量

●作り方

①**強力粉**、**砂糖**、**塩**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、**生種、バター**と❶を加える。
③**「天然酵母」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
⑤**あん**と、**きざんだくるみ**をよく混ぜ合わせ、12等分して丸めておく。
⑥❹を丸く伸ばし、❺を包み込み、手の平で軽く押さえる。
⑦オーブンの受皿に薄く油を塗り、❻を並べて35～38℃で50～60分発酵させる。
⑧生地の表面に**けしの実**を散らし、その上にクッキングシートをかけてオーブンの受皿をのせ、生地を2枚の受皿ではさんだ形にし、約200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。



包んでから手の平で押さえる。

◆ たらもパン



●材料（8個分）

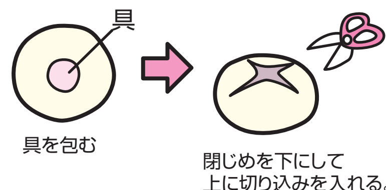


天然酵母パン生地

強力粉・・・・・３００ｇ	【具材料】
砂糖・・・・・・・・２０ｇ（大2+小1）	じゃがいも・・皮つき３００ｇ（皮をむき１cm角に切ってゆでる）
塩・・・・・・・・・・３ｇ（小0.5）	からしめんたいこ・・・1½腹
水・・・・・・・１５０mL	マヨネーズ・・・・・・・４０ｇ
生種・・・・・・・・３０ｇ（大3）	溶き卵・・・・・・・・（M）１個
バター・・・・・・・３０ｇ	

●作り方

①**強力粉**、**砂糖**、**塩**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、**生種**、**バター**と❶を加える。
③**「天然酵母」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④生地を8等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
⑤**具材料**を全て混ぜ合わせ、8等分しておく。
⑥❶を丸く伸ばし、❷を包み込み、上部にはさみで×印に切り込みを入れる。
⑦オーブンの受皿に薄く油をぬり、❸を並べて35～38℃で50～60分発酵させる。
⑧**溶き卵**をぬり、約200℃に予熱したオーブンで20～25分焼く。



◆ ベーコンオニオンロール



●材料（14個分）



天然酵母パン生地

強力粉・・・・１００ｇ	ベーコン（2cm角切り）・・６０ｇ
薄力粉・・・・２００ｇ	玉ねぎ（たて半分）・・・・中１個
砂糖・・・・・・２０ｇ（大2+小1）	塩・・・・・・・・・・・・少々
塩・・・・・・・・・３ｇ（小0.5）	こしょう・・・・・・・・少々
水・・・・・１５０mL	溶き卵・・・・・・・・・・１個
生種・・・・・・３０ｇ（大3）	マヨネーズ・・・・・・・適量

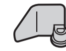
●作り方

①**強力粉**、**薄力粉**、**砂糖**、**塩**はよく混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、**生種**と❶を加える。
③**「天然酵母」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④生地を2等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
⑤**ベーコン**と**玉ねぎ**を炒め、**塩・こしょう**して冷ましておく。
⑥❹の生地をそれぞれ約30cm×21cmの長方形にめん棒で伸ばし、奥だけ2cmほど残して❺を散らす。
⑦手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかりと止めておく。
※かるく転がして、太さを均一にするとよいでしょう。
⑧❼を約3cm間隔に印をつけ、スケッパーで切り分ける。
⑨オーブンの受皿に薄く油をぬり、❽を並べて35～38℃で50～60分発酵させる。
⑩**溶き卵**をぬり、**マヨネーズ**をのせて約180℃に予熱したオーブンで20～25分焼く。

◆ミルクフレンチ



●材料（12個分）



天然酵母パン生地

強力粉・・・３００ｇ	牛乳・・・・１２０mL
砂糖・・・・・２０ｇ（大2+小1）	卵（S）・・・・・・１個
塩・・・・・・・・３ｇ（小0.5）	生種・・・・・・・３０ｇ（大3）

●作り方

①**強力粉**、**塩**、**砂糖**はよく混ぜておく。
②パンケースに**牛乳**、割ほぐした**卵**を入れ、**生種**と❶を加える。
③**「天然酵母」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
⑤❹を楕円に伸ばし、手前からくるくる巻き、巻き終わりをしっかり閉じる。
⑥オーブンの受皿に薄く油を塗り、❺を並べ、表面にかみそりで1本切り目を入れる。
⑦霧吹きをし、35～38℃で50～60分発酵させる。
⑧約180℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。



発酵前に切り目を入れる

◆マロンクリームパン



●材料（12個分）



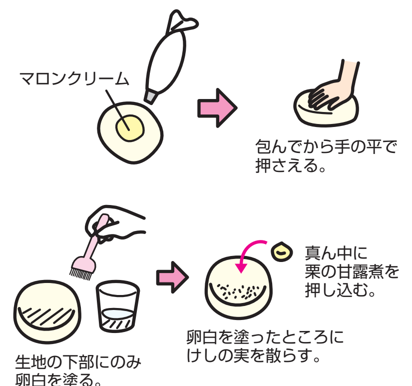
天然酵母パン生地

強力粉・・・３００ｇ	**マロンクリーム材料**
砂糖・・・・・２０ｇ（大2+小1）	牛乳・・・・　３２０mL
塩・・・・・・・・３ｇ（小0.5）	卵黄（L）・・・・・２個分
水・・・・１５０mL	砂糖・・・・・・・・６０ｇ（大7+小2）
生種・・・・・３０ｇ（大3）	コンスターチ・・・４５ｇ
バター・・・・３０ｇ	栗の甘露煮・・・３８０ｇ

仕上げ材料	
	卵白・・・・・・・・・・・・少量
	栗の甘露煮・・・・・・３８０ｇ
	けしの実・・・・・・・・・・適量

●作り方

①**強力粉**、**砂糖**、**塩**は良く混ぜておく。
②パンケースに**水**を入れ、**生種**、**バター**と❶を加える。
③**「天然酵母」コース「パン生地」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
④生地を12等分して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。
⑤冷ました**マロンクリーム**を丸口金をつけた絞り出し袋に入れる。
⑥❹を丸く伸ばし、❺のマロンクリームを約35gずつ絞り出して包み込み、手の平で軽く押さえる。
⑦オーブンの受皿に薄く油をぬり、❻を並べて生地の下部にのみ、はけで**卵白**をぬり、**けしの実**を散らす。
真ん中に仕上げ用の**栗の甘露煮**を押し込み、35～38℃で50～60分発酵させる。
⑧約180℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。



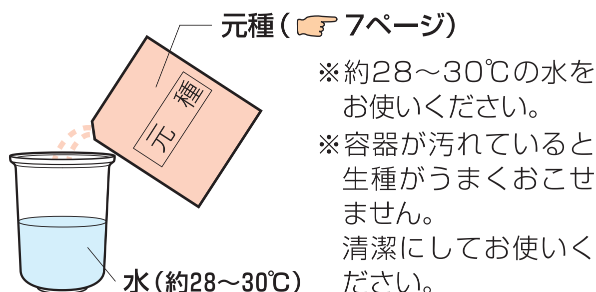
●マロンクリーム●

■作りかた

①鍋に**牛乳**と**砂糖**30gを入れ、沸騰直前まで温める。
②ボールに**卵黄**を溶きほぐし、残りの**砂糖**30gと**コーンスターチ**を混ぜ、❶を少しずつ入れながら混ぜる。
③❷をこしながら鍋へ移し、とろみがつくまで混ぜながら加熱する。
④**栗の甘露煮**をつぶし、❸に混ぜて冷ましておく。

天然酵母の生種を作る

1 材料を生種おこし容器に入れる



※約28～30℃の水をお使いください。
※容器が汚れていると生種がうまくおこせません。清潔にしてお使いください。

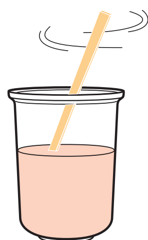


◆ 生種おこしの材料

●材料　水（約28～30℃）・・・１００mL
　　　　元種・・・・・５０ｇ

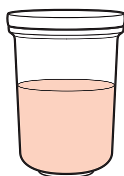
●１回量で１斤の食パンを3～4回分作ることができます。

2 割ばしなどで材料がよく混ざるようにかき混ぜる



●なるべく新しい割りばしをお使いください。特に酵母は納豆菌に弱いので納豆を混ぜたはしを使ったり、元種や生種を納豆の側に置かないよう、注意してください。

3 ふたをかぶせる

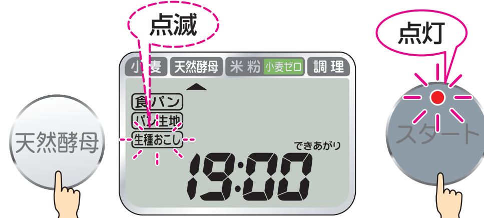


4 本体中央に 3 を入れる



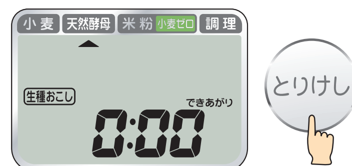
※中央のくぼみの中におきます。

5 ふたをして生種コースに合わせ、スタートキーを押す



●天然酵母コースキーを押すたびに、**「食パン」「パン生地」「生種おこし」**が点滅します。
「生種おこし」を点滅させてください。
●表示部には、でき上がり時間を表示します。
●スタートキーを押すとスタートランプが点灯し、でき上がり時間を表示します。

6 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る



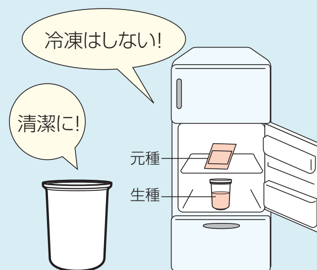
※必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

7 生種を取り出す

※すぐに使わない場合は冷蔵庫に入れる。

生種の扱い・保存方法について

生種は、肉や魚など生ものと同じで高温・雑菌に弱いものです。発酵力が弱まらないように次のことに注意してください。
●元種・生種とも冷蔵庫に入れてください。（冷凍・常温保存はしないでください）
●生種は必ず１週間以内に使い切ってください。
●新しい生種と古い生種を混ぜないでください。
●生種おこし容器は生種おこし専用とし、清潔にしておいてください。

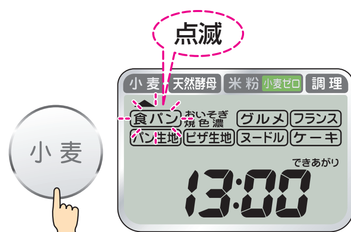


予約をする

＊「ヌードル」・「ケーキ」・「生種おこし」・「ジャム」・「スープ」は予約できません。

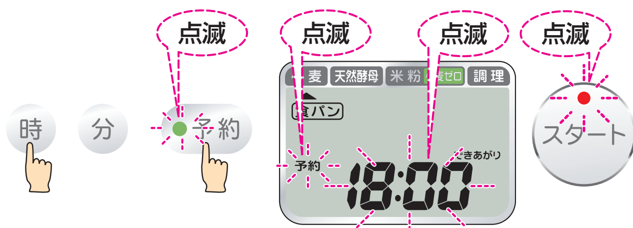
指定した時間に焼きたてのパンが食べたい時、生地が作りたい時に便利です。
※材料により、予約出来ないコースメニューがあります。

1 材料を本体にセットし、コースキーでメニューを選択する



- 予約出来ないコース、メニューがあります。
  予約出来ないときはブザー音でお知らせします。
  ※材料により、予約しないで頂きたいメニューがあります。
- ヌードル・ケーキ・生種おこし・調理コースは、予約できません。

2 予約キーを押し、予約時間を設定する



- 時・分 キーを押し、予約時間を合わせてください。
  ※予約時間が13時間を超えたり、でき上がり時間より短かい場合は予約スタートができません。
  スタートランプが点滅する時間に合わせると予約スタートできます。
  時 キーは、1時間単位で 分 キーは、10分単位で合わせられます。

3 スタートキーを押す



- スタートキーを押すと予約ランプが点灯し、表示部に予約時間を表示します。

4 でき上がったら取り出す



- 予約時間にでき上がったら、すぐに取り出してください。

※取り出し忘れを防ぐため、15秒間隔で終了ブザー音がなり続けます。
必ず、**とりけしキー**を押してください。

※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

※表示部に「庫内高温」表示が点灯していると予約できません。
「庫内高温」表示が消灯してから予約してください。

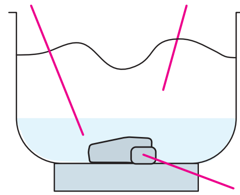


… このマークがついているメニューは材料が腐敗する恐れがあるため予約できません。
詳しくは、各メニューをご覧下さい。

ヌードル生地を作る

ここでは、小麦メニューで操作しております。
詳しい「コース」「メニュー」はレシピをご覧になり、各キーで設定してください。

1 材料をパンケースに入れる



● ヌードル用羽根をセットしてから材料を入れます。
※①、②の順に入れてください。

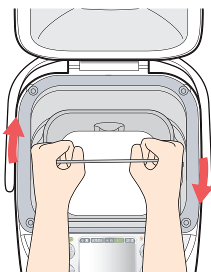
◆小麦ヌードルの材料 予約

（4人分）

中力粉・・・・・・・・400g
水・・・・・・・・・200mL
塩・・・・・・・・・・・12g (小2+0.5)

ポイント! 塩は水に溶かしておいてください。

2 パンケースを本体にセットし、本体ふたを閉める



● パンケースを取り出しと反対方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

3 小麦コースキーでヌードルメニューを選ぶ



● 小麦コースキーを押すたびに、**「食パン」「食パンおいそぎ」「食パン焼色濃」「グルメ」「フランス」「パン生地」「ピザ生地」「ヌードル」「ケーキ」**が点滅します。
「ヌードル」を点滅させてください。
● 表示部には、でき上がり時間を表示します。
※でき上がり時間は、スタート時間により異なります。

4 スタートキーを押す



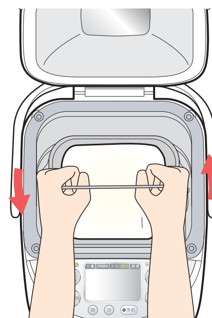
● スタートランプが点灯し、でき上がり時間を表示します。

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る



※必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 ヌードル生地を取り出す



● ハンドルを持ち上げ、パンケースを時計と反対方向にひねって取り出します。
● でき上がった生地はすぐに取り出してください。生地を取り出さずに放置すると、乾燥して扱いにくくなります。



◆ きつねうどん



●材料（4人分）



予約　小麦ヌードル

中力粉・・・・・400g	青ねぎ・・・・・・・・適量
水・・・・・・・200mL	だし・・・・・1200mL
塩・・・・・・・・・12g(小2+0.5)	しょうゆ・・・・・大さじ2
あげ(煮込んだもの)・・・4枚	塩・・・・・・・・小さじ1/2
かまぼこ(うす切り)・・12枚	みりん・・・・・・大さじ1
	打粉・・・・・・・・・・適量

●作り方

①水に塩を溶かしておく。
②パンケースに❶入れ、中力粉を加える。
③「小麦」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤たっぷりの湯で麺をゆでたら、水洗いしておく。
⑥だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためておく。
⑦器に❺の麺を入れ、❻の汁をはり、あげ、かまぼこ、小口切りのした青ねぎを添える。

◆ カレーうどん



●材料（4人分）



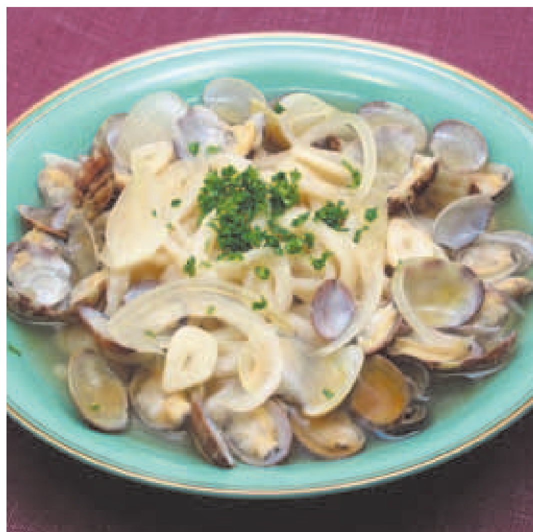
予約　小麦ヌードル

中力粉・・・・・400g	カレー・・・・・・500g
水・・・・・・・200mL	だし・・・・・・500mL
塩・・・・・・・・・12g(小2+0.5)	青ねぎ・・・・・・・・適量
	打粉・・・・・・・・・・適量

●作り方

①水に塩を溶かしておく。
②パンケースに❶入れ、中力粉を加える。
③「「小麦」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤たっぷりの湯で麺をゆでたら、水洗いしておく。
⑥だしにカレーを混ぜてあたためておく。
⑦器に❺の麺を入れ、❻の汁をはり、小口切りのした青ねぎを添える。

◆ あさりうどん



●材料（4人分）



予約　小麦ヌードル

中力粉・・・・・400g	水・・・・・・・1000mL
水・・・・・・・200mL	コンソメ（顆粒）・・・・・大さじ2
塩・・・・・・・・・12g(小2+0.5)	塩・・・・・・・小さじ1/2
あさり(殻付)・・500g	粗引きこしょう・・・・適量
玉ねぎ・・・・・・1/2個	刻みパセリ・・・・・・適量
にんにく・・・・・・2片	打粉・・・・・・・・・・適量
サラダ油・・・・・・適量	

●作り方

①水に塩を溶かしておく。
②パンケースに❶入れ、中力粉を加える。
③「小麦」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤たっぷりの湯で麺をゆでたら、水洗いしておく。
⑥玉ねぎはうす切り、にんにくはスライスしておく。あさりは良く洗っておく。
⑦フライパンにサラダ油を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、あさりを加え、玉ねぎを加えて炒める。あさりが開けば火を止める。
⑧水にコンソメ、塩を混ぜてあたためておく。
⑨器に❺の麺を入れ、❽の汁をはり、❼をのせ、粗引きこしょうをふり、刻みパセリを散らす。

◆ 釜揚げうどん



●材料（4人分）  予約 小麦ヌードル

中力粉・・・・・４００g	青ねぎ・・・・・・・適量
水・・・・・・２００mL	三つ葉・・・・・・・適量
塩・・・・・・・・・１２g(小2+0.5)	かえし・・・・１００mL
	だし・・・・・３００mL
しょうが・・・・・・適量	打粉・・・・・・・・適量

●かえしの作り方

しょうゆ・・・・８００mL
焼酎・・・・・・１００mL
砂糖・・・・・・・１５０g
水・・・・・・・・１００mL

①鍋に水を入れて沸かし、砂糖を加えて溶かします。火を止めて荒熱を取ったらしょうゆと焼酎を加えます。
②冷暗所に約３週間ねかせます。

●作り方
①水に塩を溶かしておく。
②パンケースに❶入れ、中力粉を加える。
③「小麦」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤たっぷりの湯で麺をゆでたら、器に盛る。三つ葉をのせる。
⑥かえしとだしは合わせておく。
⑦しょうがはすりおろし、青ねぎは小口切りにする。

◆ 肉うどん



●材料（4人分）  予約 小麦ヌードル

中力粉・・・・・４００g	だし・・・・・・・・・・適量
水・・・・・・２００mL	しょうゆ､塩､みりん･・・適量
塩・・・・・・・・・１２g(小2+0.5)	だし・・・・・１２００mL
牛肉・・・・・・４００g	しょうゆ・・・・・大さじ２
白菜・・・・・・１００g	塩・・・・・・・・小さじ1/2
豆腐・・・・・・・1/2個	みりん・・・・・・大さじ１
青ねぎ・・・・・・・適量	打粉・・・・・・・・・適量

●作り方
①水に塩を溶かしておく。
②パンケースに❶入れ、中力粉を加える。
③「小麦」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤たっぷりの湯で麺をゆでたら、水で洗う。
⑥牛肉は適当な大きさに切り、だし汁、しょうゆ、塩、みりんを入れた鍋を沸騰させ、牛肉を入れさっと煮る。牛肉を取り出し、適当な大きさに切った豆腐を入れて煮る。
⑦白菜はさっとゆでておく。
⑧だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためておく。
⑨器に❺の麺を入れ、❽の汁をはり、❻の牛肉、豆腐をのせ、❼を添え、小口切りにした青ねぎを散らす。

◆ 鍋焼きうどん



●材料（4人分）  予約 小麦ヌードル

中力粉・・・・・４００g	かまぼこ（うす切り）
水・・・・・・２００mL	・・・・・４枚
塩・・・・・・・・・１２g(小2+0.5)	だし・・・・・・・・・・適量
	しょうゆ､塩､みりん･・・適量
卵・・・・・・・・・・４個	だし・・・・・１２００mL
えび・・・・・・・・１２尾	しょうゆ・・・・・３０mL
あさり・・・・・・・１２個	塩・・・・・・・・・・・３g
しいたけ・・・・・・４枚	みりん・・・・・・１５mL
えのき茸・・・・・６０g	打粉・・・・・・・・・適量
鶏肉・・・・・・２５０g	
白菜・・・・・・１００g	

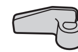
●作り方
①水に塩を溶かしておく。
②パンケースに❶入れ、中力粉を加える。
③「小麦」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり打粉をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤たっぷりの湯で麺をゆでたら、水で洗う。
⑥えび、あさりはゆでておく。
⑦鶏肉は適当な大きさに切り、だし、しょうゆ、塩、みりんを入れた鍋を沸騰させ、鶏肉を入れる。途中からしいたけ、えのき茸を加える。
⑧白菜はさっとゆでておく。
⑨だしにしょうゆ、塩、みりんを混ぜてあたためておく。
⑩器に❺の麺を入れ、❾の汁をはり、❻❼❽をのせ、飾り切りしたかまぼこを添え、卵を割りいれる。蓋をして、ガスにかけ、少し煮て、卵に少し火を入れる。

◆ スープパスタ



●作り方
①**卵**を溶きほぐしておく。
②パンケースに❶を入れ、**塩**、**オリーブ油**、**デュラムセモリナ粉**を加える。

●材料（4人分）





小麦デュラム

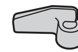
デュラムセモリナ粉・・・・・・400g	白ワイン・・・・・大さじ4
卵（M）・・・・・・・・4個	水・・・・・・・・800mL
塩・・・・・・・・・・・3g（小0.5）	塩、こしょう・・・・・少々
オリーブ油・・・・・5mL	オリーブ油・・・・15mL
	薄力粉・・・・・・・・10g
	水・・・・・・・・100mL
鶏もも肉・・・・・240g	牛乳・・・・・・400mL
玉ねぎ・・・・・・240g	グリーンアスパラ・・・4本
にんにく・・・・・・・・1片	塩・・・・・・・・・・適量
コーン・・・・・・・・・1缶	打粉・・・・・・・・・適量
コンソメ（顆粒）・・大さじ2	

③「**小麦**」コース「**ヌードル**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。
④生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり**打粉**をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤**鶏もも肉**は一口大に切る。
⑥**玉ねぎ**、**にんにく**はみじん切りにしておく。**コーン**は水を切っておく。
⑦フライパンに**オリーブ油**を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、鶏もも肉、玉ねぎを加えて炒め、**白ワイン**を加え、**塩**、**こしょう**をする。
⑧**水**、コーン、**コンソメ**を加えて煮る。
⑨**水**で溶いた**薄力粉**を加え、**牛乳**も加え、煮る。
⑩**塩**を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、❾のスープにからませる。
⑪器に盛り、ゆでた**グリーンアスパラ**を添える。

◆ ペスカトーレ



●材料（4人分）





小麦デュラム

デュラムセモリナ粉・・・・・・400g	トマトソース・・・2カップ
卵（M）・・・・・・・・4個	塩、こしょう・・・・・少々
塩・・・・・・・・・・・3g（小0.5）	オリーブ油・・・・30mL
オリーブ油・・・・・5mL	白ワイン・・・・100mL
	バジル・・・・・・・・・少々
あさり（殻付）・・・400g	刻みパセリ・・・・・・適量
えび・・・・・・・・・16尾	塩・・・・・・・・・・適量
いか・・・・・・・・・・2杯	打粉・・・・・・・・・適量
にんにく・・・・・・・・1片	

●作り方
①**卵**を溶きほぐしておく。
②パンケースに❶を入れ、**塩**、**オリーブ油**、**デュラムセモリナ粉**を加える。
③「**小麦**」コース「**ヌードル**」メニューを選択して、**スタートキー**を押す。
④生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり**打粉**をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤**あさり**は洗っておく。
⑥**えび**は殻をむき、背わたをとる。**いか**は胴と足を外し、適当な大きさに切る。**にんにく**はスライスしておく。
⑦フライパンに**オリーブ油**を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、あさり、えび、いかを加えて炒め、**白ワイン**を加え、**塩**、**こしょう**をする。
⑧**トマトソース**を加えて煮ます。**バジル**を加える。
⑨**塩**を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、フライパンの❽にからませる。
⑩器に盛り、**刻みパセリ**を散らす。

◆ トマトソース

●材料

トマト（水煮缶）・・・・・	800g
玉ねぎ・・・・・・・・・・・	160g
にんにく・・・・・・・・・・・・	2片
オリーブ油・・・・・・・・	大さじ4
白ワイン・・・・・・・・・	大さじ4
塩、こしょう・・・・・・・・・・	少々

●作り方
①**玉ねぎ、にんにく**はみじん切りにしておく。
②**トマト**はつぶしておく。
③フライパンに**オリーブ油**を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、玉ねぎを加えて炒め、トマト、**白ワイン**を加え、**塩、こしょう**をする。
④約10分、分量が2／3程度になるまで煮る。

◆ カルボナーラ



●材料（4人分）  予約 小麦デュラム

デュラムセモリナ粉 ・・・・・４００ｇ
卵（M）・・・・・・・・４個
塩・・・・・・・・・・・３ｇ(小0.5)
オリーブ油・・・・・５ｍL

ベーコン・・・・・２００ｇ
卵黄・・・・・・・・６個分
生クリーム・・・・大さじ４

パルメザンチーズ・・大さじ４
塩、こしょう・・・・・・少々
オリーブ油・・・・・・・少々
粗引きこしょう・・・・・少々
塩・・・・・・・・・・・・適量
打粉・・・・・・・・・・・適量

●作り方
①**卵**を溶きほぐしておく。
②パンケースに❶を入れ、**塩**、**オリーブ油**、**デュラムセモリナ粉**を加える。
③「小麦」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり**打粉**をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤**ベーコン**は５mm幅の棒状に切っておく。
⑥ボールに**卵黄**を入れ、**生クリーム**、**パルメザンチーズ**、**塩**、**こしょう**を入れて混ぜておく。
⑦フライパンに**オリーブ油**を入れて加熱し、❺のベーコンを加えて炒める。
⑧**塩**を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、❻のボールに入れて混ぜる。
⑨余熱のフライパンに入れ、さっとかき混ぜて、半熟状態にしたら、器に盛り、**粗引きこしょう**をふる。

◆ ミートソース



●材料（4人分）  予約 小麦デュラム

デュラムセモリナ粉 ・・・・・４００ｇ
卵（M）・・・・・・・・４個
塩・・・・・・・・・・・３ｇ(小0.5)
オリーブ油・・・・・５ｍL

牛挽肉・・・・・・４００ｇ
ピーマン・・・・・・・２個
玉ねぎ・・・・・・２００ｇ
にんにく・・・・・・・・１片
オリーブ油・・・・大さじ２

赤ワイン・・・・１００ｍL
トマトソース・・・２カップ
コンソメ(顆粒)・・大さじ２
ローリエ・・・・・・・２枚
塩、こしょう・・・・・少々
バジル・・・・・・・・少々
パルメザンチーズ・・・適量
オリーブ油・・・・大さじ４
塩・・・・・・・・・・・適量
打粉・・・・・・・・・・適量

●作り方
①**卵**を溶きほぐしておく。
②パンケースに❶を入れ、**塩**、**オリーブ油**、**デュラムセモリナ粉**を加える。
③「小麦」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり**打粉**をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤**玉ねぎ**、**にんにく**はみじん切りにしておく。
⑥**ピーマン**は5mm角に切る。
⑦フライパンに**オリーブ油**を入れ、にんにくを加えて香りが出てきたら、玉ねぎ、**牛挽肉**を加えて炒め、**赤ワイン**、**コンソメ**を加え、**塩**、**こしょう**をする。
⑧**トマトソース**、**ローリエ**を加えて煮る。**バジル**を加える。最後にピーマンを加える。
⑨**塩**を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、**オリーブ油**にからませる。
⑩器に盛り、❽のミートソースをのせ、**パルメザンチーズ**をふる。

◆ まぐろの冷製パスタ



●材料（4人分）  予約 小麦デュラム

デュラムセモリナ粉 ・・・・・４００ｇ
卵（M）・・・・・・・・４個
塩・・・・・・・・・・・３ｇ(小0.5)
オリーブ油・・・・・５ｍL

まぐろ・・・・・・３００ｇ
アボガド・・・・・・・１個
レモン汁・・・・・小さじ２
しょうゆ・・・・・小さじ１

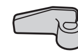
【調味液】
ねりわさび・・・・小さじ２
しょうゆ・・・・・大さじ２
塩・・・・・・・・・・・少々
白ワイン・・・・・大さじ４
オリーブ油・・・・大さじ２
青じそ・・・・・・・・・適量
みょうが・・・・・・・・適量
塩・・・・・・・・・・・・適量
打粉・・・・・・・・・・・適量

●作り方
①**卵**を溶きほぐしておく。
②パンケースに❶を入れ、**塩**、**オリーブ油**、**デュラムセモリナ粉**を加える。
③「小麦」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、**打粉**をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり**打粉**をして、折りたたみ、包丁で切る。
⑤**まぐろ**はうす切りにし、しょうゆをかけておく。
⑥**アボガド**も皮をむき、薄く切り、小さく切り、**レモン汁**をかけておく。
⑦ボールに**ねりわさび**、**しょうゆ**、**塩**、**白ワイン**、**オリーブ油**を入れて混ぜておく。
⑧**塩**を加えたたっぷりの湯で麺をゆでたら、水に漬けて冷やしたら、水を切る。❼の調味液に漬けてから器に盛り、刻んだ**青じそ**、**みょうが**をのせる。

◆ 卵ぶっかけうどん



●材料（4人分）



予約 米粉ヌードル

上新粉・・・・・250g	卵（M）・・・・・・4個
強力粉・・・・・150g	しょうゆ・・・・・・適量
水・・・・・・220mL	打粉・・・・・・・・適量
長いも・・・・・・50g	
塩・・・・・・・・・8g(小1+0.5)	

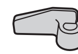
●作り方

①上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
②パンケースに塩、水、すりおろした長いもを入れ、❶を加える。
③「米粉」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり打粉をして折りたたみ、包丁で切る。
⑤たっぷりの湯で麺をゆでたら、器に盛り、卵を割りいれ、しょうゆをかける。

◆ サラダめん



●材料（4人分）



予約 米粉ヌードル

上新粉・・・・・250g	レタス・・・・・・・・1枚
強力粉・・・・・150g	トマト・・・・・・・・1個
水・・・・・・220mL	きゅうり・・・・・・1本
卵(M)・・・・・・・1個	キウイ(ゴールド)・・1個
塩・・・・・・・・・8g(小1+0.5)	梨・・・・・・・・1/2個
	和風ドレッシング・・・適量
	チャービル・・・・・適量
	打粉・・・・・・・・適量

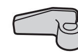
●作り方

①上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
②パンケースに塩、水、卵を入れ、❶を加える。
③「米粉」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり打粉をして折りたたみ、10cmの長さに包丁で切る。
⑤たっぷりの湯で麺をゆでたら、水で洗う。
⑥レタスは水洗いしておく。
⑦トマト、きゅうり、キウイ、梨は適当な大きさに切る。
⑧器にレタスを敷き、❺のめんを置き、❻の材料をのせて、和風ドレッシングをかけ、チャービルを添える。

◆ トマトスープうどん



●材料（4人分）



予約 米粉ヌードル

上新粉・・・・・250g	トマトジュース・・600mL
強力粉・・・・・150g	スイートコーン(缶詰)・・・・・・80g
水・・・・・・250mL	アスパラ・・・・・・・4本
塩・・・・・・・・・8g(小1+0.5)	コンソメ(顆粒)・・・大さじ2
	こしょう・・・・・・・少々
	打粉・・・・・・・・・適量

●作り方

①上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
②パンケースに塩、水を入れ、❶を加える。
③「米粉」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり打粉をして折りたたみ、包丁で切る。
⑤トマトジュースにスイートコーン、コンソメ、こしょうを加えてあたためる。
⑥アスパラははかまを取り、さっと塩水でゆでておく。
⑦たっぷりの湯で麺をゆでたら、水洗いする。
⑧器に盛り、❺のトマトスープをかけ、❻のアスパラをのせる。

◆ 月見うどん



●材料（4人分）



予約　米粉ヌードル

上新粉・・・・・２５０g
強力粉・・・・・１５０g
水・・・・・・・２２０mL
塩・・・・・・・・・・８g（小1+0.5）
長いも・・・・・・５０g

だし・・・・１２００mL
しょうゆ・・・・大さじ２
みりん・・・・・大さじ１
塩・・・・・・小さじ1/2

かまぼこ（うす切り）
・・・・・・１２枚
とろろ昆布・・・・・・適量
卵（M）・・・・・・・・４個
小ねぎ・・・・・・・・・適量

打粉・・・・・・・・・・適量

●作り方

①上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
②パンケースに塩、水、すりおろした長いもを入れ、❶を加える。
③「米粉」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり打粉をして折たたみ、包丁で切る。
⑤だしにしょうゆ、みりん、塩を加えてあたためる。
⑥かまぼこは薄く切る。小ねぎは小口切りにする。
⑦たっぷりの湯で麺をゆでたら、水洗いする。
⑧器に盛り、❺の汁をかけ、❻のかまぼこ、とろろ昆布をのせる。卵を割りいれ、切った小ねぎを散らす。

◆ 野菜めん



●材料（4人分）



予約　米粉ヌードル

上新粉・・・・２５０g
強力粉・・・・１５０g
水・・・・・・２２０mL
卵（M）・・・・・・１個
塩・・・・・・・・・８g（小1+0.5）

ゆでたけのこ・・２００g
白菜・・・・・４００g
きくらげ・・・・１０g
生しいたけ・・・・４枚

にんじん・・・・・・・７０g
ベビーコーン・・・・・３０g
キヌサヤ・・・・・・・１０枚
鶏ガラスープ（顆粒）・・・大さじ２
ごま油・・・・・・・大さじ１
しょうゆ・・・・・・小さじ１
紹興酒・・・・・・・大さじ１
塩、こしょう・・・・・・少々
片栗粉、水
サラダ油・・・・・・大さじ２

打粉・・・・・・・・・・適量

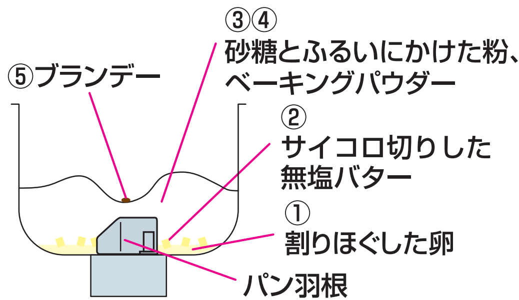
●作り方

①上新粉と強力粉をよく混ぜておく。
②パンケースに塩、水、卵を入れ、❶を加える。
③「米粉」コース「ヌードル」メニューを選択して、スタートキーを押す。
④生地が出来上がれば、打粉をした板にのせ、麺棒で平らにのばしたら、しっかり打粉をして折たたみ、幅広く包丁で切る。
⑤たっぷりの湯で麺をゆでたら、水で洗う。
⑥ゆでたけのこ、白菜、生しいたけ、にんじん、ベビーコーンは適当な大きさに切る。
⑦きくらげは水につけて戻して、小さく切る。
⑧キヌサヤは斜め二つに切る。
⑨中華なべにサラダ油を熱し、❻、❼を入れて炒める。途中で鶏ガラスープ、ごま油、しょうゆ、紹興酒、塩、こしょうを加えて味付けする。
最後にキヌサヤを入れ、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
⑩器に❺のめんを入れ、❾の野菜をのせる。

ケーキを焼く

ここでは、小麦コースで操作しております。
詳しい「コース」「メニュー」はレシピをご覧になり、各キーで設定してください。

1 材料をパンケースに入れる



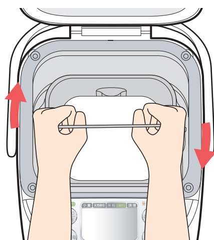
●パン羽根をセットしてから材料を入れます。
※①、②、③、④、⑤の順に入れてください。



◆ バターケーキの材料

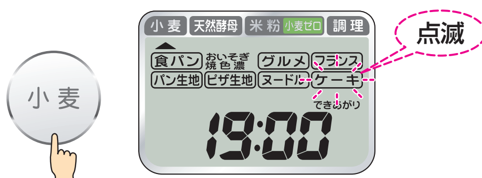
①卵・・・・・・・・・・・・	（M）４個
②無塩バター・・・・・・・・・	８０g
③砂糖・・・・・・・・・・・・	８０g
④薄力粉・・・・・・・・・・	２００g
④ベーキングパウダー・・・	大さじ１
⑤ブランデー・・・・・・・・	大さじ１

2 パンケースを本体にセットし、本体ふたを閉める



●パンケースを取り出しと反対方向にひねってセットします。
※パンケースは確実にセットしてください。

3 小麦コースでケーキメニューを選ぶ



●「ケーキ」を点滅させてください。
※一度メニューを選ぶと次回も同じメニューを記憶していますので、選びなおす必要がありません。
●表示部には、でき上がり時間を表示します。

4 スタートキーを押す



●スタートランプが点灯し、でき上がり時間を表示します。

※コース・メニューを選び間違えたときは、とりけしキーを長押しし、**3** から操作してください。

5 ブザーが鳴ったら、粉落としをする



※表示部の「粉落し」が点滅します。
①スタートキーを押します。
※羽根の回転が止まったことを確かめてください。
②パンケースについた粉を落とします。
③再度スタートキーを押します。
※スタートキーを押さないと再スタートしません。

※粉落しをしなかった場合は、表示部の「粉落し」表示が消え、自動的に次の行程になります。
※焼き始めると残時間表示になります。

6 でき上がりのブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る



※取り出し忘れを防ぐため、１５秒間隔で終了ブザー音がなり続けます。
必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

7 ケーキを取り出す

●網などで浮かし、ケーキの蒸気を逃がすようにしてください。

♪ … このマークがついているメニューは粉落しブザーがなります。

◆ くるみケーキ



●材料





小麦ケーキ

- 薄力粉・・・・・・・２００g
- 無塩バター・・・・・・８０g
- 砂糖・・・・・・・・・８０g
- 卵(M)・・・・・・・・・4個
- ベーキングパウダー・・・・・大さじ1
- ラム酒・・・・・・大さじ1
- くるみ・・・・・・・・４０g
- クランベリー（干し）・・・・・・４０g

●作り方

①**薄力粉**と**ベーキングパウダー**は合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておく。
②**無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③**卵**は割りほぐしておく。
④パンケースに❸を入れ、❷を加え、**砂糖**を足して❶を加える。**くるみ**と**クランベリー**、**ラム酒**を加えておく。
⑤**「小麦」コース「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
⑥出来上がれば冷ましておく。

◆ ココアケーキ



●材料





小麦ケーキ

- 薄力粉・・・・・・・１７０g
- 無塩バター・・・・・・８０g
- 砂糖・・・・・・・・・８０g
- ココア・・・・・・・・３０g
- 卵(M)・・・・・・・・・4個
- ベーキングパウダー・・・・・大さじ1
- ラム酒・・・・・・大さじ1

●作り方

①**薄力粉**と**ベーキングパウダー**、**ココア**は合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておく。
②**無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③**卵**は割りほぐしておく。
④パンケースに❸を入れ、❷を加え、**砂糖**を足して❶を加える。**ラム酒**を加えておく。
⑤**「小麦」コース「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
⑥出来上がれば冷ましておく。

◆ フルーツケーキ



●材料





小麦ケーキ

- 薄力粉・・・・・・・２００g
- 無塩バター・・・・・・８０g
- 砂糖・・・・・・・・・８０g
- 卵(M)・・・・・・・・・4個
- ベーキングパウダー・・・・・大さじ1
- ラム酒・・・・・・大さじ1
- ドライフルーツ（ラム酒漬）・・・・・１５０g
- シナモンパウダー・・・・小さじ2

●作り方

①**薄力粉**と**ベーキングパウダー**、**シナモン**は合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておく。
②**無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③**卵**は割りほぐしておく。
④パンケースに❸を入れ、❷を加え、**砂糖**を足して❶を加える。**ラム酒**、**ドライフルーツ**を加えておく。
⑤**「小麦」コース「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。**
⑥出来上がれば冷ましておく。

◆ レモンケーキ



●材料   

小麦ケーキ

薄力粉・・・・・・・200g
無塩バター・・・・・・80g
砂糖・・・・・・・・・80g
卵(M)・・・・・・・・・4個
ベーキングパウダー
・・・・・大さじ1
ラム酒・・・・・・・大さじ1
レモンの皮(すりおろしたもの)
・・・・・・・・1個分

●作り方
①**薄力粉**と**ベーキングパウダー**は合わせて、ふるいにかけて空気を含ませておく。
②**無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③**卵**は割りほぐしておく。
④パンケースに❸を入れ、❷を加え、**砂糖**を足して❶を加える。
ラム酒、**レモンの皮**を加えておく。
⑤「**小麦**」コース「**ケーキ**」メニューを選択して、**スタートキーを押す。**
⑥出来上がれば冷ましておく。

◆ あんずケーキ



●材料   

米粉ケーキ

上新粉・・・・・・・150g
片栗粉・・・・・・・・50g
無塩バター・・・・・・50g
砂糖・・・・・・・・・80g
卵(M)・・・・・・・・・4個
ベーキングパウダー
・・・・・大さじ1
干しあんず・・・・・100g

●作り方
①**上新粉**、**片栗粉**と**ベーキングパウダー**、**砂糖**はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
②**無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③**卵**は割りほぐしておく。
④**干しあんず**は適当な大きさに切る。
⑤パンケースに❸を入れ、❷を加え、❶を加える。最後に❹を加える。
⑥「**小麦**」コース「**ケーキ**」メニューを選択して、**スタートキーを押す。**
⑦出来上がれば冷ましておく。

◆ 黒糖しょうがケーキ



●材料   

米粉ケーキ

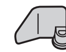
上新粉・・・・・・・150g
片栗粉・・・・・・・・50g
無塩バター・・・・・・50g
卵(M)・・・・・・・・・4個
ベーキングパウダー
・・・・・大さじ1
黒糖・・・・・・・・・・80g
しょうがの絞り汁・・・大さじ1
刻みしょうが・・・・・・10g

●作り方
①**上新粉**、**片栗粉**と**ベーキングパウダー**、**黒糖**はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
②**無塩バター**はサイコロ状に切っておく。
③**卵**は割りほぐしておく。
④パンケースに❸を入れ、❷を加え、❶を加える。最後に**しょうがの絞り汁**、**刻みしょうが**を加える。
⑤「**小麦**」コース「**ケーキ**」メニューを選択して、**スタートキーを押す。**
⑥出来上がれば冷ましておく。

◆ 抹茶と甘納豆ケーキ



●材料

   米粉ケーキ

上新粉・・・・・・・・140g	ベーキングパウダー・・・・・・大さじ1
片栗粉・・・・・・・・・50g	甘納豆・・・・・・・・100g
無塩バター・・・・・・50g	抹茶・・・・・・・・・・10g
砂糖・・・・・・・・・・80g	
卵（M）・・・・・・・・・4個	

●作り方

①上新粉、片栗粉、抹茶とベーキングパウダー、砂糖はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
②無塩バターはサイコロ状に切っておく。
③卵は割りほぐしておく。
④パンケースに❸を入れ、❷を加え、❶を加える。最後に甘納豆を加える。
⑤「小麦」コース「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
⑥出来上がれば冷ましておく。

◆ いちじくケーキ



●材料

   米粉ケーキ

上新粉・・・・・・・・150g	卵（M）・・・・・・・・・4個
片栗粉・・・・・・・・・50g	ベーキングパウダー・・・・・・大さじ1
無塩バター・・・・・・50g	干しいちじく・・・・100g
砂糖・・・・・・・・・・80g	

●作り方

①上新粉、片栗粉とベーキングパウダー、砂糖はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
②無塩バターはサイコロ状に切っておく。
③卵は割りほぐしておく。
④干しいちじくは適当な大きさに切る。
⑤パンケースに❸を入れ、❷を加え、❶を加える。最後に❹を加える。
⑥「小麦」コース「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
⑦出来上がれば冷ましておく。

◆ そば粉とクランベリーケーキ



●材料

   米粉ケーキ

上新粉・・・・・・・・140g	ベーキングパウダー・・・・・・大さじ1
片栗粉・・・・・・・・・30g	そば粉・・・・・・・・・30g
無塩バター・・・・・・50g	干しクランベリー・・・・・・・・80g
砂糖・・・・・・・・・・80g	
卵（M）・・・・・・・・・4個	

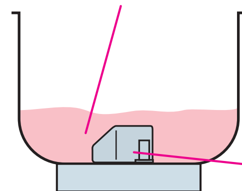
●作り方

①上新粉、片栗粉、そば粉とベーキングパウダー、砂糖はビニール袋に入れてよくかき混ぜておく。
②無塩バターはサイコロ状に切っておく。
③卵は割りほぐしておく。
④パンケースに❸を入れ、❷を加え、❶を加える。最後に干しクランベリーを加える。
⑤「小麦」コース「ケーキ」メニューを選択して、スタートキーを押す。
⑥出来上がれば冷ましておく。

調理コース

※ここでは、ジャムメニューで操作しております。
詳しい「コース」「メニュー」はレシピをご覧になり、各キーで設定してください。

1 材料をパンケースに入れる
（ジャムの場合）



- パン羽根をセットしてから材料を入れます。
  ※ゴムべらなどで材料が軽く混ざる程度にかき混ぜる。



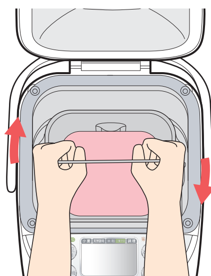
◆ イチゴジャムの材料

いちご・・・・・正味400g
砂糖・・・・・・・・・130g
レモン汁・・・・・・大さじ2

ポイント!

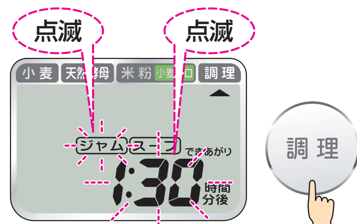
いちごは洗って水気を切り、
へたを取って半分に切る。
いちごが大きい場合は4つ切りにする。

2 パンケースを本体にセットし、本体ふたを閉める



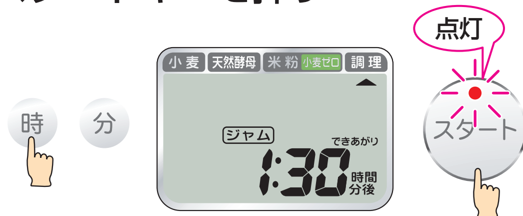
- パンケースを取り出しと反対方向にひねってセットします。
  ※パンケースは確実にセットしてください。

3 調理コースでジャムメニューに合わせる



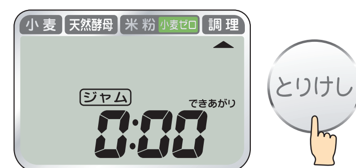
- 調理コースキーを押すたびに、「ジャム」「スープ」が点滅します。
  「ジャム」を点滅させてください。
- 表示部には、調理時間を表示します。
  ※初期設定：ジャム → 1時間30分
  スープ → 2時間

4 お好みの時間に合わせ、スタートキーを押す



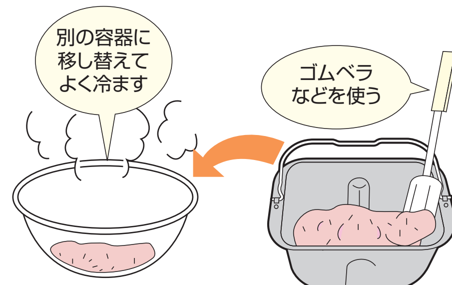
- 時・分キーを押し、調理時間を合わせてください。
  ジャムメニューで2時間まで、スープメニューで3時間まで合わせられます。
  ※時キーは、1時間単位で分キーは、10分単位で合わせられます。
  ジャムメニューは10分～2時間、スープメニューは10分～3時間に合わせられます。
- スタートキーを押すとスタートランプが点灯し、表示部にでき上がり残時間を表示します。

5 ブザーが鳴ったらとりけしキーを押し、電源を切る



※必ず、**とりけしキー**を押してください。
※ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

6 調理物を取り出し、別の容器に移す



手作りジャムは日持ちしませんので保存する場合は必ず冷蔵庫へ入れ、なるべく1週間以内にお召し上がりください。

※スープメニューの場合は、でき上がると自動的に保温になりますが、パンケースのフッ素被膜をいためないために調理物は別容器にうつしてください。

◆ ブルーベリージャム



●材料  予約 ジャム

ブルーベリー(正味)・・４００ｇ	レモン汁・・・・・・大さじ２
砂糖・・・・・・・・・・１３０ｇ	

●作り方

①**ブルーベリー**は洗っておく。

②パンケースに❶を入れ、**砂糖**を足して**レモン汁**を加えておく。

③**「調理」コース「ジャム」メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。**

④出来上がれば冷ましておく。

◆ キウイジャム



●材料  予約 ジャム

キウイ(正味)・・・・・４００ｇ	レモン汁・・・・・・大さじ２
砂糖・・・・・・・・・・１３０ｇ	

●作り方

①**キウイ**は皮をむき、いちょう切りにする。

②パンケースに❶を入れ、**砂糖**を足して**レモン汁**を加えておく。

③**「調理」コース「ジャム」メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。**

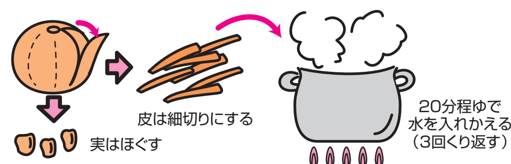
④出来上がれば冷ましておく。

◆ オレンジマーマレード



●材料  予約 ジャム

オレンジ(中)・・・・・・４個	砂糖・・・・・・・・・１３０ｇ
(皮・・・・・・２個分 / 実・・・・・・４個分) 使用	レモン汁・・・・・・大さじ２



●作り方

①**オレンジ**は洗って水気をふき、たて6～8つ割りに切り込みを入れて皮をむき、実は袋から出して2～3つにほぐしておく。皮を細切りにして鍋に入れ、浸るくらいの水を入れて20分程ゆでてから、湯を捨て、再び水を入れてゆでる。これを3回繰り返し、よく水分を切る。

②パンケースに❶を入れ、**砂糖**を足して**レモン汁**を加えておく。

③**「調理」コース「ジャム」メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。**

④出来上がれば冷ましておく。

とろみをつけたい場合はペクチンを8～10g加えてください。

◆ いちじくジャム



●材料  ~~予約~~ ジャム

いちじく（正味）・・・４００ｇ	レモン汁・・・・・・大さじ２
砂糖・・・・・・・・・・１３０ｇ	

●作り方

①**いちじく**は皮をむき、ほぐしておく。
②パンケースに①を入れ、**砂糖**を足して**レモン汁**を加えておく。
③「**調理**」コース「**ジャム**」メニューを選択し、時間を**1時間30分**にセットして、**スタートキー**を押す。
④出来上がれば冷ましておく。

◆ 野菜スープ



●材料（4人分）  ~~予約~~ スープ

ベーコン（塊）・・・・８０ｇ	水・・・・・・・・・６００mL
セロリ・・・・・・・・・３０ｇ	塩・・・・・・・・・小さじ1/2
トマト・・・・・・・・・８０ｇ	こしょう・・・・・・・・少々
にんじん・・・・・・・４０ｇ	刻みパセリ・・・・・・・適量
じゃがいも・・・・・・６０ｇ	
コンソメ（顆粒）・・・大さじ２	

●作り方

①**ベーコン**は5mm角に切る。
②**セロリ**は筋をとり、小口に切る。
③**トマト**は湯むきし、種をとり、5mm角程度に切る。
④**にんじん**と**じゃがいも**は皮をむき、5mm角に切る。
⑤パンケースに❶、❷、❸、❹を入れ、**コンソメ**、**水**、**塩**、**こしょう**入れる。
⑥「**調理**」コース「**スープ**」メニューを選択し、時間を**1時間20分**にセットして、**スタートキー**を押す。
⑦出来上がれば、器に入れ、**刻みパセリ**をふりかける。

◆ コーンポタージュスープ



●材料（4人分）  ~~予約~~ スープ

スイートコーン（１缶）・・・・１３０ｇ	薄力粉・・・・・・・大さじ２
玉ねぎ・・・・・・・・・９０ｇ	水・・・・・・・・・・５０mL
セロリ・・・・・・・・・３０ｇ	コンソメ（顆粒）・・・・・・・大さじ２
生クリーム・・・・・大さじ２	塩、こしょう・・・・・・・少々
牛乳・・・・・・・・１００mL	刻みパセリ・・・・・・・適量
水・・・・・・・・・６００mL	

●作り方

①**スイートコーン**は缶から取り出し、水を切っておく。
②**玉ねぎ**はみじん切りにする。**セロリ**はうす切りにする。
③**薄力粉**に**水**（50mL）加え、良く溶かしておく。
④パンケースに**水**（600mL）と❶と❷を入れ、❸と**コンソメ**を加えて**塩**、**こしょう**をする。
⑤「**調理**」コース「**スープ**」メニューを選択し、時間を**1時間**にセットして、**スタートキー**を押す。
⑥出来上がれば、ミキサーにかけてつぶす。
⑦鍋にうつし、**牛乳**、**生クリーム**を加えてあたためて**塩**、**こしょう**で味付けする。
⑧器に盛り、**刻みパセリ**を散らす。
※鍋にうつしてから、牛乳、生クリームを加えてください。

◆ ほうれん草ポタージュ



●材料（4人分）



予約 スープ

ほうれん草・・・・・100g
玉ねぎ・・・・・・・100g
セロリ・・・・・・・・30g
生クリーム・・・・・大さじ2
牛乳・・・・・・・・100mL
水・・・・・・・・・600mL
薄力粉・・・・・・・大さじ2
水・・・・・・・・・・50mL
コンソメ（顆粒）
・・・・・大さじ2
塩、こしょう・・・・・・少々
クルトン・・・・・・・・・適量

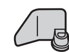
●作り方

①ほうれん草はゆでてから、2cm程度の長さに切る。
②玉ねぎはみじん切りにする。セロリはうす切りにする。
③薄力粉に水（50mL）加え、良く溶かしておく。
④パンケースに水（600mL）と❶と❷を入れ、❸とコンソメを加えて塩、こしょうをする。
⑤「調理」コース「スープ」メニューを選択し、時間を1時間にセットして、スタートキーを押す。
⑥出来上がれば、ミキサーにかけてつぶす。
⑦鍋にうつし、牛乳、生クリームを加えてあたためて塩、こしょうで味付けする。
⑧器に盛り、クルトンを添える。

◆ 海鮮スープ



●材料（4人分）



予約 スープ

はまぐり・・・・・・・・・4個
えび・・・・・・・・・・・4尾
いか・・・・・・・・・・60g
たこ・・・・・・・・・・60g
貝柱・・・・・・・・・・・4個
玉ねぎ（小）・・・・・・50g
しいたけ・・・・・・・・2個
だし・はまぐりの煮汁
・・・・・600mL
酒・・・・・・・・・・大さじ1
塩・・・・・・・・・小さじ1/2
うすくちしょうゆ
・・・・・大さじ2
三つ葉・・・・・・・・・・適量

●作り方

①はまぐりは洗い、少量の水でゆで、貝の口が開いたら、火を止め、身を取り出す。煮汁もとっておく。
②えびは殻をむき、背わたをとる。
③いかは洗い、胴を輪切りに、たこは一口大に切る。
④玉ねぎは縦半分に切る。しいたけは石つきを取り、4つに切る。
⑤パンケースに、はまぐりの煮汁とだしを合せて600mL入れ、酒、塩、うすくちしょうゆを加え、❶のはまぐり、貝柱、❷、❸、❹を入れる。
⑥「調理」コース「スープ」メニューを選択し、時間を1時間20分にセットして、スタートキーを押す。
⑦出来上がれば、器に盛り、三つ葉を添える。

◆ 中国風粥



●材料（4人分）



予約 スープ

米・・・・・・・・・・100g
水・・・・・・・・・600mL
鶏ガラスープ（顆粒）
・・・・・大さじ1
くこの実・・・・・・・・10g
松の実・・・・・・・・・10g
しょうゆ・・・・・小さじ1/2
塩・・・・・・・・・・・・少々
白ねぎ・・・・・・・・・・適量

●作り方

①米は洗っておく。
②パンケースに水を入れ、❶を加え、鶏ガラスープを足し、くこの実、松の実、しょうゆ、塩をする。
③「調理」コース「スープ」メニューを選択し、時間を1時間にセットして、スタートキーを押す。
④白ねぎは白髪ねぎにしておく。
⑤出来上がれば器に盛り、❹をのせる。

◆ クリームシチュー



●材料（4人分）



予約　スープ

豚肉・・・・・・・・・200g	牛乳・・・・・・・100mL
じゃがいも・・・・・100g	にんにく・・・・・・・・・1片
にんじん・・・・・・・50g	塩、こしょう・・・・・・適量
玉ねぎ・・・・・・・100g	
クリームシチューのルー・・70g	ブロッコリー・・・・・・適量
水・・・・・・・・600mL	オリーブ油・・・・・・・適量

●作り方

①豚肉は塩、こしょうをしておく。
②にんにくをスライスして、オリーブ油を入れたフライパンに加え、熱する。❶を入れて表面にこげめをつけ取り出す。
③じゃがいもは皮をむいて一口大に切る。
④にんじんも皮をむき、大きめに切っておく。
⑤玉ねぎはスライスしておく。
⑥パンケースに水を入れ、❷❸❹❺を加え、クリームシチューのルーを足し、塩、こしょうをする。
⑦「調理」コース「スープ」メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。
⑧ブロッコリーはゆでておく。
⑨出来上がれば鍋にうつし、牛乳を加えてあたためます。器に盛り、❽をのせる。

◆ ビーフシチュー



●材料（4人分）



予約　スープ

牛すね肉・・・・・・170g	水・・・・・・・・・600mL
じゃがいも・・・・・150g	にんにく・・・・・・・・・・1片
にんじん・・・・・・・70g	塩、こしょう・・・・・・・適量
玉ねぎ・・・・・・・130g	
ビーフシチューのルー・・・・・・70g	グリーンアスパラ・・・・4本
	オリーブ油・・・・・・・・適量

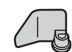
●作り方

①牛すね肉は塩、こしょうをしておく。
②にんにくをスライスして、オリーブ油を入れたフライパンに加え、熱する。❶を入れて表面にこげめをつけ取り出す。
③じゃがいもは皮をむいて一口大に切る。
④にんじんも皮をむき、大きめに切っておく。
⑤玉ねぎはスライスしておく。
⑥パンケースに水を入れ、❷❸❹❺を加え、ビーフシチューのルーを足し、塩、こしょうをする。
⑦「調理」コース「スープ」メニューを選択し、時間を1時間30分にセットして、スタートキーを押す。
⑧グリーンアスパラはゆでておく。
⑨出来上がれば器に盛り、❽をのせる。

◆ リゾット



●材料（4人分）



予約　スープ

米・・・・・・・・・・100g	にんじん・・・・・・・・20g
水・・・・・・・・・600mL	トマト・・・・・・・・・50g
コンソメ（顆粒）・・・大さじ1	塩、こしょう・・・・・・・少々
ベーコン（塊）・・・・・50g	
玉ねぎ・・・・・・・・・30g	刻みパセリ・・・・・・・・適量

●作り方

①米は洗っておく。
②ベーコン、玉ねぎ、にんじん、トマトはさいの目に切る。
③パンケースに水を入れ、❶❷を加え、コンソメを足し、塩、こしょうをする。
④「調理」コース「スープ」メニューを選択し、時間を1時間にセットして、スタートキーを押す。
⑤出来上がれば器に盛り、刻みパセリを散らす。

パン作りのQ&A

	Q.（質問）	A.（答え）
材料について	●グルテンって何？	小麦粉に水を加え、こねるとタンパク質が結合し、粘り気のある膜ができます。これがグルテンです。
材料について	●パンはなぜ強力粉を使うの？	小麦粉は含まれるタンパク質の量により強力粉、中力粉、薄力粉に分けられます。よくふくれたパンを作るには、発酵でできる炭酸ガスをしっかりと包み込む丈夫なグルテン膜が必要なのでタンパク質の多い強力粉がパン作りに適しています。
材料について	●国産小麦で作った小麦粉は使えますか？	国内産小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期により、グルテン量が異なるため、パンのふくらみかたに差がでます。
材料について	●「こね」の途中で材料を入れるのはなぜ？	途中で入れる材料（レーズンなど）の形をきれいに残すためです。材料を入れる時は、均一になるようにゆっくり、入れてください。1箇所にまとめて入れると、かたよって仕上がる場合があります。
材料について	●食パン（おいそぎ）メニューの配合が食パンメニューと違うのは？	食パン（おいそぎ）メニューは、イースト量を普通より多くし発酵時間を短くしてあります。またフルーツやナッツなどを混ぜるパンは、混ぜものの種類や、量によって出来上がりが大きく異なります。入れすぎると生地が重たくなり、火通りが悪くなってしまうため食パンメニューの配合より混ぜる量をへらしています。
材料について	●一般の”パン作りの本”の分量で作れないでしょうか？	このホームベーカリーに適した配合にしておりますので違った分量で作るとうまくできないことがあります。なるべくメニュー集の通りにお作りください。
材料について	●自家製の天然酵母は使えますか？	発酵力が不安定でうまくできません。比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。（☞ 7ページ）
材料について	●市販の米粉（上新粉など）を使って米粉パンコースのパンを作ることはできますか？	このホームベーカリーの米粉パンコースは、専用のミックス粉に合わせた調理工程になっていますので、他の材料で作るとうまくできないことがあります。
でき上がりについて	●パンの高さ、形が作るたびに異なるのは？	パンの高さ・形・色は、作る時の室温、材料（粉、水など）の温度や質、配合、タイマー設定時間に影響されやすいため同じように焼いても、膨らみ方や焼き色が多少違ってきます。もしふくらみすぎる場合は、イーストか砂糖の量を1/4～1/2量減らし、ふくらみが少ない場合は増やしてみてください。 材料の質、特に粉類は銘柄や挽き具合により、グルテンの量が異なり、パンの膨らみに差ができる事があります。
でき上がりについて	●パンの仕上がりが時期によって変化するのは？	夏期の気温の高い時期は、過発酵になりやすく、膨らみすぎたり、しぼんだパンになる場合があります。又、反対に冬の気温の低い時期は、発酵不足になりやすく、膨らみの悪いパンになる場合があります。小麦粉パンの場合、室温が28℃以上の時は、材料は冷蔵庫で冷やしたものを、水は約5℃の冷水を使ってみてください。

	Q.（質問）	A.（答え）
できあがりについて	●焼きたてはやわらかいのですが､冷めると皮がかたくなるのですが？	パンは冷めると皮がかたくなってきます。 人肌程度に冷めたらビニール袋に入れて、乾燥を防いでください。
	●パンのにおいが悪いのですが…？	古い小麦粉や臭いがする水を使用するとパンの臭いが悪くなることがあります。材料は新しいもの、きれいな水を使いましょう。 食パンおいそぎメニューのパンは、イースト量が少し多い為、イースト臭のする場合があります。又、パンの焼き上げの時に臭いがきつく感じることがありますが、パンの生地の成分によるもので、異常ではありません。
	●パンの角に小麦粉などがついているのは？	パンケースの角に少し小麦粉や生地が混ざらないで残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフ等で取除いてください。
	●小麦ゼロ米粉パンの上面は小麦パンのような山形パンにならないのですか？	小麦ゼロ米粉パンの上面は焼き色が淡く、やや凸凹があるのが特長です。ふくらみの目安は、高さ10cmです。 小麦パンより肌理が細かく、しっとり、モチッとした食感のおいしさが味わえ、小麦成分の苦手な方にも安心して楽しめます。
	●天然酵母で焼いた食パンはドライイーストで焼いた食パンとできばえが違うようですが？	天然酵母パンはドライイースト食パンと比べ、次のような違いがあります。 ●高さは少し低めに仕上がることがあり、外皮の焼き色が濃く、つやがあります。 ●もちっとした歯ごたえのある食感で、味はかすかな酸味と甘味があります。
その他	●食パン・生地ができる量はどれくらい？	食パンでは、1斤までです。 粉の量は、焼き上げメニュー、生地メニューとも300gです。 粉が少なすぎると、充分にこねられず、形が悪くなり、うまく仕上りません。粉の量が多すぎると、パンケースから粉があふれたり焼き上がったパンが本体ふたにくっついたり、つぶれたりします。また、モーターに負担がかかり、故障の原因になりますので、正しく計量しましょう。
	●途中で材料を入れるメニューがタイマー予約できないのは？	タイマー予約中は、工程途中で材料を入れるタイミングを合わせていただくことが難しいためです。（タイマー予約時はミックスコールは鳴りません）また、卵や牛乳、野菜などを入れるパンは変質するおそれがあるためタイマー予約できません。
	●生地作りの時、ベタベタして成形しづらい時は？	室温、水温またはメニューの材料により生地がややベタつくことがあります。 この場合は、約5℃の冷水を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。
	●クロワッサンがうまくできないのですが…？	生地に折り込むバターが、折り込む時に溶けると、うまく層になりません。 生地を冷蔵庫で充分に冷やしてからバターを折り込んでください。 特に、室温が高い時は、少し長めに冷やしてください。 （30～60分位）

ワンポイントアドバイス このようなパンが焼けた時は

こんなできばえ	確認してください
●高さが低い ●発酵不足になっている	○材料を正確に計量しましたか？ ○粉→ ●強力粉を使っていますか？（小麦パンの場合） ●強力粉の他に、全粒粉やライ麦粉などを使っていませんか？全粒粉やライ麦粉などは高さの低いパンになりやすいので、高さを出したい時は、強力粉を混ぜる量を増やしてください。 ●古くないですか？ ●少なすぎませんか？小麦粉の容量は300gまでです。 ○水→ ●少なすぎませんか？ ●正しい温度の水温で使用していますか？ 7ページの「**使用する水温**」を参照してください。 ○塩→ ●多すぎませんか？ ○砂糖→ ●入れ忘れていませんか？ ●少なすぎませんか？ ○イースト→ ●少なすぎませんか？ ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●古くないですか？（古いイーストと新しいイーストを混ぜないでください） ●発酵力が弱くなっていませんか？開封後は、密封して冷暗所に保存してください。 ●タイマー予約の時、水・塩・砂糖などの材料に触れてパンケースに入れませんでしたか？ ●食パン（おいそぎ）メニューで焼いていませんか？
●上部がつぶれる	○材料を正確に計量しましたか？ ○水→ ●多すぎませんか？ ●正しい温度の水温で使用していますか？ 7ページの「**使用する水温**」を参照してください。 ○塩→ ●入れ忘れていませんか？ ○イースト→ ●多すぎませんか？ ○室温が20℃以上ありませんか？7ページの「**使用する水温**」を参照してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は使わないでください。
●側面がべちゃつく ●側面が大きくへこんでいる	○パンが焼けた後、長い時間庫内に置いていませんでしたか？焼き上がってもとりけしキーを押さなければ自動的に保温に入りますが、長時間庫内に放置すると形がくずれ、味も損なわれます。焼き上がったらすぐに取り出してください。
●ふくらみ過ぎている ●過発酵になっている ●上部がマッシュルームの形になっている	○材料を正確に計量しましたか？ ○粉→ ●多すぎませんか？ ○水→ ●多すぎませんか？水の量を10mlへらしてみてください。 ●正しい温度の水温で使用していますか？ 7ページの「**使用する水温**」を参照してください。 ○イースト→ ●多すぎませんか？ ○糖分のある材料（レーズンや、ドライフルーツなど）や砂糖を入れすぎていませんか？ ○室温が20℃以上ありませんか？ 7ページの「**使用する水温**」を参考にして水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は使わないでください。 ○標高1000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。

こんなできばえ	確認してください
●側面・上部がへこむ	○水→　●多すぎませんか？ ○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？
●かたい、ぼこぼこしている	○水と粉の比率が正しいですか？材料を正確に計量しましたか？水を大さじ1増やしてみてください。 ○粉が乾燥しすぎていませんか？粉は密封して保存してください。水を大さじ1増やしてみてください。
●中心が焼けない ●ゴムのりのようになっている ●焼きがあまい	○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？ ○バターやはちみつ、ドライフルーツ・ナッツなどの材料を入れすぎていませんか？これらの材料は生地を重たくさせ、火通りを悪くするので、配合表の量を守ってください。 ○全粒粉やライ麦粉のような、重たい粉を使っていませんか？半分に減らして、代わりに強力粉を増やしてみてください。 ○粉を入れすぎていませんか？パンの粉の最大容量は300gです。
●キメが粗く、大きな穴のあいたパンになっている	○水→　●多すぎませんか？ ○塩→　●入れ忘れていませんか？ ○イースト→　●多すぎませんか？ ○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？ ○温度が高かったり、熱い材料をそのまま入れませんでしたか？7ページの「**使用する水温**」を参照してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。
●キメがつまって、重いパンになっている	○粉→　●多すぎませんか？ ○水→　●少なすぎませんか？ ○砂糖→　●少なすぎませんか？ ○イースト→　●少なすぎませんか？ ○全粒粉・ライ麦粉を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を入れすぎていませんか？全粒粉などを半分に減らして、代わりに強力粉を入れてみてください。また、ナッツなどは、配合表の分量を守ってください。
●焼き色が濃い	○砂糖→　●多すぎませんか？砂糖または、糖分のある材料（レーズンなど）を減らしてみてください。食パンで砂糖は半量まで減らせます。 ○食パン（焼色濃）メニューで焼いていませんか？
●外皮は焼けているが底に粉が残っている ●全体が白くダンゴ状になっている	○イースト→　●入れ忘れていませんか？ ○水が少なく、粉が多すぎませんか？ ○水が多く、粉が少なすぎませんか？ ○材料を順番通りに入れましたか？必ず、水を入れてから粉を入れてください。イーストは水に触れないように入れてください。
●上部が粉状になっている	○羽根を付け忘れていませんか？
●焼けていない	○正しい順番で材料を入れましたか？ ○パンケースを庫内に確実に取り付けましたか？パンケースが止まる位置まで確実に取り付けてください。 ○さし込みプラグが抜けていませんか？ ○途中で停電しませんでしたか？
●切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている	○パンを冷ましてから切りましたか？

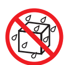
お手入れ

● 必ずさし込みプラグを抜き、本体が冷めてから早めに行ってください。
● 食器用中性洗剤とスポンジ・布などをお使いください。ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・ナイロンたわしなどは表面を傷つけますので使わないでください。
● 食器乾燥器・食器洗い機に入れて乾燥させないでください。部品の変形の原因になります。

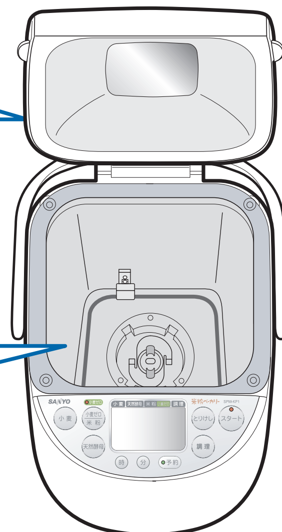
本体・本体ふた

よく絞ったふきんで拭いてください。





水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。



庫　内

粉・パンくず・異物などは、よく絞ったふきんでふいてください。

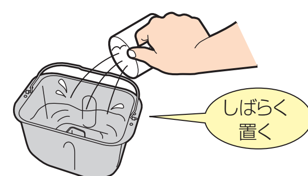
● ヒーターの上に粉などが付いていると、焼き上げの工程の時に蒸気口などから少し煙がでることがあります。

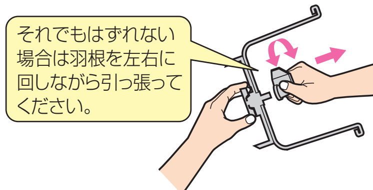
パンケース・パン羽根・小麦ゼロ専用羽根・ヌードル専用羽根

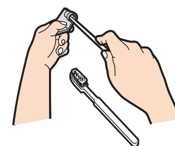
※パンケース・パン羽根・小麦ゼロ専用羽根はフッ素加工しています。

パンを取り出したらすぐにパンケースに水またはぬるま湯を入れ、羽根をはずしてからスポンジで洗ってください。

① パンケースに水を入れずに放置しておくと、羽根がこびりついてはずしにくくなります。
② 羽根がはずれない時は、ぬるま湯を少し入れてしばらく置き、羽根についた生地をやわらかくしてはずしてください。
③ 羽根の穴につまった生地は、やわらかい歯ブラシや割りばしなどで取り除いてください。

①


②


③


パンケースについてのご注意

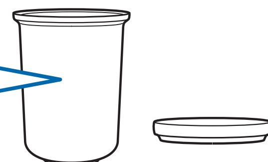
水を入れたまま長時間放置したり、ケースごと水につけないでください。腐食したり、羽根取付軸が回らなくなります。

生種おこし容器(生種おこし専用)

※陶器で出来ています。取り扱いにご注意ください。

台所用中性洗剤とスポンジで洗ってください。

● 生種おこしの失敗を防ぐために、使用するたびに容器のすみずみまでていねいに洗ってください。(生種が残っていると雑菌が繁殖して腐敗し、生種がうまくおこせません)
● 雑菌が繁殖してしまったら、薄めた台所用塩素系漂白剤につけた後、よくすすいでください。



消耗品

パンケース・羽根(3個)・生種おこし容器は、消耗品(有償)です。
● 劣化したり損傷したとき、または、はずして紛失したときは、お買上げの販売店にご相談ください。

故障かな？と思ったら

こんな場合	確認してください → 処　置
使用中、音がする	●生地の「こね」や「ガス抜き」をする時は、モーターの回る音や、「パタパタ」と生地が打たれる音がします。 → **異常ではありません。**
粉がパンケースからもれる	●粉を入れすぎていませんか？粉の最大量は焼き上げメニュー、パン生地・ピザ生地メニューともに300gです。材料を入れすぎないように、正確に計量してください。 → **パンケースをはずし、庫内をきれいにふきんなどでふいてください。特にヒーターまわりはていねいにふいてください。（お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください）**
羽根が止まったり回ったりする	●米粉パンコースは「こね」工程で羽根が止まったり、回ったりする動作があります。 → **故障ではありません。**
蒸気口からわずかに煙が出る（こげくさい）	●ヒーターの上や庫内に材料がこぼれていませんか？ ミックスコールの時に材料をこぼしていませんか？ → **故障ではありません。使用後は必ずお手入れをしてください。**
さし込みプラグをコンセントにさし込むだけで動作する（羽根が回転する、ヒーターが熱くなる）	●前回ご使用時に動作途中でコンセントを抜きませんでしたか？ → **動作中にとりけしキーを押さずにさし込みプラグを抜くとバックアップ機能が働き、再び電源が入った時に前回中止した工程から動作することがあります。**
とりけしキーがきかない	●とりけしキーを長押ししましたか？ → **動作中に調理を中止する時は必ず動作ランプが消えるまで（約1秒）とりけしキーを押してからさし込みプラグを抜いてください。**
何も表示しない時、またはブザーが鳴らない時	●さし込みプラグが抜けていませんか? → **さし込みプラグをコンセントにさし込んでください。**
スタートキーを押してもブザーが鳴り「庫内高温」が点滅する時	●庫内が高温（40℃以上）になっています。 （連続使用で庫内が高温になると「庫内高温」を表示します） → **本体ふたを開けて、庫内を充分に冷やしてください。パン焼き上がり直後で、30分から1時間程度かかります。とりけしキーを押して、再スタートさせてください。**
途中で動作しなくなった（表示部に何も表示しない）	●電源が途中で切れていませんか？ ①停電があった ②さし込みプラグが抜けた ③ブレーカーが落ちた → **10分以内に電源が復帰すれば、工程が継続されます。10分以上電源が切れると、「停電あり」表示が点滅し、動作を停止します。とりけしキーを押し新しい材料で作り直してください。**

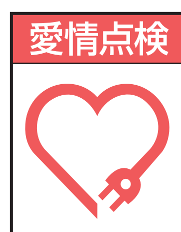
以上のことをお確かめになり、それでも調子が悪い時は直ちに使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

ブザーが鳴り、“E:02, E:03, E:05, E:06, E:08”と表示する時	故障です → **さし込みプラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご相談ください。**
材料の混ざりが悪く、途中で止まる、パンがうまくできない	①モーターに負担がかかるとサーモスタットがはたらき、回転が止まります。 → **材料の全体量が多すぎる時に起こります。正しく計量してください。モーターは、冷えると再度回転します。** ②羽根取付軸がかたくなると、回転がスムーズに動かなくなります。 → **羽根取付軸についているパンくずやパン生地をとりのぞいてください。それでも回転しない時は、お買上げの販売店にご相談ください。**

仕様

電源	交流100V 50／60Hz　共用	
消費電力	ヒーター	300W
	モーター	80W/75W
コース容量	焼き上げメニュー	300g（粉の容量）
	発酵までのメニュー	300g（粉の容量）
	ジャムメニュー	400g（果実の容量）
	スープメニュー	600mL（水の容量）
外形寸法	幅 約232mm × 奥行 約290mm × 高さ 約287mm	
質量	約５kg	
温度ヒューズ	庫内用	溶断温度152℃
タイマー	13時間まで ※ヌードルメニュー、ケーキメニュー、生種おこし、調理コースはタイマー予約できません。	
付属品	計量スプーン、計量カップ、生種おこし容器	

※さし込みプラグをさし込んだだけでの消費電力は約0.6Wです。



点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、
日頃から点検をおこなってください。

このような症状はありませんか	処　置
●電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。 ●電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。 ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさい臭いがする。 ●動作中、本体から異常な音がする。	さし込みプラグを抜いてご使用を中止してください。 故障や事故防止のため、使用しないでお買上げの販売店にご連絡ください。
●さし込みプラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。	ほこりやごみを取り除いてください。

※点検・修理について詳しくは、裏表紙の**アフターサービスについて**をご覧ください。

アフターサービスについて

保証書（別に添付しております）

- 保証書は、販売店から受け取っていただき、必ず**「お買上げ日・販売店名」**などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間は、お買上げ日から１年間です。**
（消耗品は、対象外です。）

補修用性能部品の保有期間

当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品を**製造打切後、6年**保有しています。
性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

- **保証期間中の修理**
保証書の記載内容により、お買上げの販売店が修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- **保証期間が過ぎたあとの修理**
修理により使用できる場合には、お客様のご要望により有料修理いたします。くわしくは、お買上げの販売店にご相談ください。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店、またはもよりの当社「お客さまご相談窓口」（別紙または下記）にお問い合わせください。

お客さまご相談窓口

■まずはお買い上げの販売店へ…　家電製品の修理のご依頼やご相談は、お買い上げの販売店へお申し出ください。
転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

家電製品についての全般的なご相談　三洋電機（株）お客さまセンター

受付時間： 9：00～18：30（365日）

総合相談窓口	050-3116-3434

※上記番号をご利用できない場合は **大阪(06)-6994-9570** におかけください。
※郵便またはＦＡＸでご相談される場合　三洋電機（株）お客さまセンター　〒570-8677　大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX：大阪　(06) 6994-9510

修理サービスについてのご相談　三洋コンシューママーケティング（株）

受付時間：月曜日 ～ 金曜日　9：00～18：30
土曜・日曜・祝日　9：00～17：30

修理相談窓口

センター	地区	都市	電話番号
東コールセンター	関東・甲信越地区	東京	050-3116-2222 東京(03)5302-3401
東コールセンター	関東・甲信越地区	福島	050-3116-2222 東京(03)5302-3401
東コールセンター	関東・甲信越地区	新潟	050-3116-2222 東京(03)5302-3401
東コールセンター	関東・甲信越地区	長野	050-3116-2222 東京(03)5302-3401
東コールセンター	北海道地区	札幌	050-3116-2333
東コールセンター	東北地区	宮城	050-3116-2444
西コールセンター	近畿・北陸・四国地区	大阪	050-3116-2555 大阪(06)4250-8400
西コールセンター	近畿・北陸・四国地区	金沢	050-3116-2555 大阪(06)4250-8400
西コールセンター	近畿・北陸・四国地区	高松	050-3116-2555 大阪(06)4250-8400
西コールセンター	中部地区	名古屋	050-3116-2666
西コールセンター	中国地区	広島	050-3116-2777
西コールセンター	九州地区	福岡	050-3116-2888
	沖縄地区	沖縄	098-944-5018

受付時間：月曜日～土曜日　9：00～12：00、13：00～17：30（日曜、祝日および当社休日を除く）

持込み修理および部品についてのご相談　三洋コンシューママーケティング（株）

受付時間：月曜日 ～ 土曜日　9：00～17：30（日曜、祝日を除く）
持込み修理および部品については、各地区サービスセンターで承っております。

☆上記のお客さまご相談窓口の名称、電話番号は変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。

＜利用目的＞
お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために三洋電機（株）および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

＜業務委託の場合＞
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取扱いについての詳細はホームページ http://www.sanyo.co.jpをご覧ください。

══お客さまメモ══
お買上げの際に記入しておいてください。お問い合わせなどのときに便利です。

品　　番	SPM- KP1
お買上げ年月日	年　　月　　日
お買上げ販売店名	 電　話（　　　　）　－

三洋電機株式会社
鳥取三洋電機株式会社
ホームアプライアンスビジネスユニット
〒680―8634　鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地

7PA6P10B62500